

平成 25 年 6 月 19 日

各 位

会 社 名 株式会社アスラポート・ダイニング
代表者名 代表取締役社長 檜 垣 周 作
(コード番号 3069 J A S D A Q)

当社子会社プライム・リンク運営の居酒屋「おだいどこ」が
「宮城県キャンペーン」を開催

株式会社アスラポート・ダイニング（代表取締役社長：檜垣周作、本社：東京都港区）の連結子会社である株式会社プライム・リンクは、本日プレスリリースを発表いたしましたので、下記のとおりお知らせいたします。

記

■添付書類

「居酒屋おだいどこ、ご当地町おこし企画第 2 弾として、「宮城県キャンペーン」を開催」
プレスリリース資料

以上



**居酒屋「おだいどこ」、ご当地町おこし企画第2弾として、「宮城県キャンペーン」を開催。
石巻市と気仙沼市を中心に、復興に取り組む生産者から届く地元食材を使用したご当地料理が
期間限定で登場します。**

株式会社プライム・リンク（代表取締役社長：檜垣周作、本社：東京都港区）は、2013年6月19日（水）より全国の「おだいどこ」で「宮城県キャンペーンメニュー」の販売を開始します。

【石巻市、気仙沼市を中心に、宮城ならではの食材を使用】

おだいどこでは昨年の青森県に続き、「宮城県の美味しい！をお客様に」を合言葉に宮城県キャンペーンを実施します。今回は、石巻市、気仙沼市を中心に宮城ならではの食材を味わえるメニューとして、気仙沼のフカヒレ釜飯、石巻港金華さばの炙り、仙台厚切り牛タン石焼、仙台長茄子辛子漬ほか7品を販売。なかでも「三陸産新わかめのしゃぶしゃぶ」は宮城ならではの一品です。

【石巻の生産者から、最高級の「十三浜わかめ」を産直で。「三陸産新わかめのしゃぶしゃぶ」】

石巻の復興を支援する有志の集まり「石巻復興支援プロジェクト」を通じて出会った石巻の生産者「漁業生産組合 浜人（はまんど）」より、肉厚な最高級の「十三浜わかめ」を入荷。これを地元でよく食べられる「しゃぶしゃぶ」で味わっていただきます。北上川から流れ込む淡水と太平洋の海水が出会う十三浜の環境と生産者の努力で、毎年最高等級「1等級」を与えられる「十三浜わかめ」の肉厚な歯ごたえと旨みを存分に味わえる一品です。

【新たな漁業を目指す若者たち「漁業生産組合 浜人（はまんど）」】

「十三浜わかめ」を生産する「漁業生産組合 浜人（はまんど）」は、石巻市北上町十三浜の若手漁師たちが立ち上げた生産組合です。津波で大きな被害を受けた震災後、「次世代の漁業を作りたい」と自ら加工や全国でのイベント販売を手掛けたり、消費者向けの漁業体験を企画するなど、消費者との交流を大切にしながら高品質なわかめを届けたいと活動しています。

今回の宮城県町おこしメニューは、上記の漁業生産組合浜人をはじめ、東日本大震災の影響を受けた地元生産者の方々との出会いによって生まれました。さまざまな境遇にありながら、商品に誇りと夢を持って懸命に復興に取り組んでいるそれぞれの生産者の方々の思いを少しでも伝えることができればと考えています。

【期間中スマートフォンの「お酒造りゲーム」を企画、東北の地酒やプレゼントが当たる企画も実施】

キャンペーン期間中の2013年7月1日からは、スマートフォンで「お酒造りゲーム」を企画。店舗でのエンタリーとその後のプレイでおいしいお酒ができると、東北のお酒をはじめとする賞品が当たります。

※「おだいどこ×町おこし」専用サイト <http://www.odaidoko.info/>

■居酒屋 おだいどこ (<http://odaidoko.com/>)

日本全国のご当地料理の中から選び抜いたメニューを「おだいどこ」風にアレンジ、「日本全国うまいもん」として提供している居酒屋です。店舗数25。

■株式会社プライム・リンク (<http://www.prime-link.com/>)

本社所在地：東京都港区高輪2-16-29 丸高高輪ビル2階

代表取締役社長：檜垣 周作 展開ブランド：牛角、とりでん、おだいどこ、鳥造、ジャンクガレッジ、キムカツ

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社アスラポート・ダイニング（株式会社プライム・リンク グループ会社）

経営企画室 担当：綿貫 TEL：03-6459-3231 / mail：info@asraport-dining.com

<参考資料>

「宮城県キャンペーン」メニュー



三陸産 新わかめのしゃぶしゃぶ 590 円



気仙沼フカヒレ釜飯 1,080 円



復活！石巻港 金華さばの炙り 880 円



仙台厚切り牛タンの石焼 1,080



仙台長茄子辛子漬 490 円



宮城県産珍味 3 種盛り 490 円



ずんだもちアイス 450 円



宮城県ご当地宴会コース

●宮城三昧コース 3000 円

- 手作り豆腐
 - 宮城県産珍味三種盛り
 - 鶏の唐揚げ
 - 冷やしトマトのシーザーサラダ
 - 三陸産新わかめのしゃぶしゃぶ
 - 金華さば炙り
 - 仙台厚切り牛たんの石焼
 - 気仙沼ふかひれ釜飯
 - ずんだもちアイス
- ※2,500 円コースもあります。



宮城峡 (NIKKA WHISKEY)

シングル 390 円

ダブル 780 円

(価格は全て税込みです。)