



報道関係者各位

平成28年8月1日

株式会社フォーブス

## 夏本番！今夏だけの贅沢な冷やし中華で肉好きも海鮮好きも満たされる 贅の極み、すべて国産食材の『究極の冷やし中華』を販売開始

ホテル・レストランの運営およびコンサルティングをおこなう株式会社フォーブスが運営する和食店「銀座夢酒みずき」は、この夏限定の贅沢な冷やし中華をはじめました。全国各地に足を運んで見つけた顔が見える生産者の食材を具材に選び、麺・スープまですべて国産食材でこだわりぬいた究極の冷やし中華です。肉好きの方にも海鮮好きの方にもランチから満足していただけるよう、2種類をご用意しております。

価格は各1,500円（税別）、2016年8月1日（月）～31日（水）までの期間限定で販売いたします。

今回、期間限定でご提供する2つの商品は、当店の店主や料理長が全国各地に足を運んでみつけた厳選食材を一度に味わえる贅沢な冷やし中華です。中華麺ではなく、コシと弾力がありながら、のど越しのよい北海道岩見沢の「生そうめん」を使用しているのが特長です。

### 『生ハムづくしの冷やし中華』 1,500円（税別）

秋田県横手にある田園ハムの国産豚肉100%生ハムがたっぷり8枚、麺が見えないほどに覆いかぶさっています。

この生ハムは今現在、当店のみだけに販売が許された幻の生ハムです。田園ハム独自の熟成法で職人がじっくりと仕上げ、保存料を一切使用していない逸品。生ハムだけ頼ると肉の旨味がダイレクトに感じられ至福のランチタイムになります。



### 『海鮮三味の冷やし中華』 1,500円（税別）

岩手県三陸の海の幸を贅沢に味わえる一品。

活きほたて・殻付きうに・国産ムール貝・ほや・自根（じこん）きゅうり・三陸わかめに錦糸卵と具だくさんで、具だけそのまま食べてもよし、全部麺の上にのせてタレをかけて食べてもよし、お好みの食べ方でどうぞ！

東京に居ながらにして、ランチから海鮮をたっぷり食べられる、海鮮好きの人にはたまらない一品に仕上げました。



### さらに『山形牛のミニ牛丼』つき！

冷やし中華をご注文の方に『山形牛のミニ牛丼』をサービスいたします。夜のメニューでお出ししているA4ランクの山形牛を使ったミニ牛丼は、肉の柔らかさや旨味を味わえるよう、タレで煮込まずに仕上げています。口の中で肉と甘辛い玉ねぎ、ご飯が合わさったときに幸福感を味わっていただきたい、スタッフ一押しの牛丼です。

### 【商品概要】

商品名 ・『生ハムづくしの冷やし中華』  
・『海鮮三味の冷やし中華』  
販売価格 各1,500円（税別）  
販売期間 平成28年8月1日（月）～8月31日（水）の平日  
販売時間 12:00～14:00

---

### 【銀座 夢酒みずき 店舗概要】

世界に誇れる食中酒としての日本酒  
食とのマリアージュと最先端の情報を発信する銀座の和食店



住所：東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1  
交通：地下鉄銀座駅B5出口 徒歩3分/JR有楽町駅 徒歩5分  
電話：03-5537-1888 店長：中川  
営業時間：月～金 12:00～14:00（8月のみ）  
17:00～23:00  
土 16:00～22:00  
定休日：日・祝 席数：全60席（カウンター席あり）  
URL：[http://musshu.jp/store/mizuki\\_top.html](http://musshu.jp/store/mizuki_top.html)

#### 【この件に関する問合せ先】

㈱フォーブス 広報・宣伝担当 青木美幸

TEL 03-3292-8888 / MAIL [aoki@hotelwing.co.jp](mailto:aoki@hotelwing.co.jp)

「夢酒みずき」店長 中川 TEL 03-5537-1888