



プレスリリース
報道関係者各位

2024年10月17日配信

株式会社プロントコーポレーション

【新商品】和カフェ Tsumugiに南麻布の料亭「分とく山」監修のお膳メニューが新登場！

「牛の利久味噌煮と叩き薬味」を提供開始！10/24～

胡麻の豊かな風味と素材本来の味を生かした「牛の利久煮」を叩き薬味と共に味わうお膳が登場

株式会社プロントコーポレーション（本社：東京都港区、代表取締役社長：杉山和弘）は、『和カフェ Tsumugi（以下、ツムギ）』にて、分とく山監修「牛の利久味噌煮と叩き薬味」を2024年10月24日(木)より提供開始いたします。



分とく山監修「牛の利久味噌煮と叩き薬味」は、“出汁を効かせすぎず、素材を生かす”という「分とく山」こだわりの調理法で作る利久煮をメインとしたお膳です。たっぷりの胡麻、味噌と共に煮込んだ牛肉を、青じそ、茗荷、万能ネギ、貝割れ大根、生姜等を刻んで合わせた「叩き薬味」とともにお召し上がりください。

■概要

商品名／価格※1	分とく山監修 牛の利久味噌煮と叩き薬味／1,870円
提供期間※2	2024年10月24日（木）～2025年3月5日（水）
提供店舗	和カフェ Tsumugi 全店 ※はなれ月島店を除く
公式HP	https://www.cafe-tsumugi.jp/
Instagram	https://www.instagram.com/tsumugi__official

※1 表示価格は全て店内税込価格(10%)です。

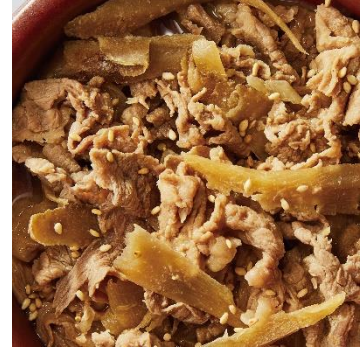
※2 仕入れ状況により予告なく変更となる場合があります。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プロントコーポレーション 広報担当 Mail：kouhou@pronto.co.jp

■分とく山直伝「利久味噌煮」とは

利久煮とは、胡麻を使用した日本の伝統的な煮物料理の総称です。安土・桃山時代の茶人 千利休が料理に胡麻をよく使ったことから、この名がついたと言われています。分とく山の利久味噌煮は、出汁を使用せず素材を生かし、伝統的かつ独創的な一品に仕上げています。



■分とく山秘伝「叩き薬味」とは

「分とく山」の叩き薬味は、様々な料理に使える万能薬味として考案された特別な合わせ薬味です。青じそ、茗荷、万能ネギ、貝割れ大根、生姜等を刻んで合わせたもので、これらを合わせることで、より奥深い味わいが生まれます。



■分とく山について

「分とく山（わけとくやま）」は、東京都港区南麻布にある日本料理店です。伝統的かつ独創的な懐石料理を提供し、四季折々の旬の食材を活かしたコース料理を提供しています。「分とく山」は、和食を家庭に広めたことで知られ、「おもてなしの心」を大切にし、訪れるたびに新しい体験を提供することを目指しています。食の旬を伝える為に細やかな献立作りを大切にしています。お客様に食の喜びと感動をお届け出来るよう精進しております。



<https://waketoku.com/>

分
と
く
山

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プロントコーポレーション 広報担当 Mail : kouhou@pronto.co.jp



■和カフェTsumugiとは

「和カフェTsumugi（ツムギ）」は、和のモチーフや色（藍色）を取り入れた居心地のよい空間と、和テイストのドリンクやごはん・スイーツなどを取り揃えた、新しいスタイルの和カフェです。創業百六十年の歴史をもつ大阪の老舗茶屋「袋布向春園（たふこうしゅんえん）本店」の日本茶を提供しています。



公式HP：<https://www.cafe-tsumugi.jp/>

Instagram：@tsumugi__official https://www.instagram.com/tsumugi__official

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プロントコーポレーション 広報担当 Mail：kouhou@pronto.co.jp