



【報道関係各位】

群馬県 × 日本橋 和牛すき焼き 伊勢重 コラボ企画
期間限定「群馬県産食材100%のすき焼き」ご提供

期間：2016年11月29日(火)～12月13日(火) 於：日本橋 和牛すき焼き「伊勢重」

都内の老舗すき焼き店で、ぐんま丸ごと100%のすき焼きが味わえます。

すき焼き応援県を宣言し「ぐんま・すき焼きアクション」(*1)を展開する群馬県は、老舗すき焼き店「伊勢重」とのコラボ企画として、「ぐんま・すき焼きの日」(*2)である11月29日(火)から12月13日(火)まで、期間限定で群馬県産100%のすき焼きを提供します。

豊かな大地の恵みにあふれた群馬県の、全国でも評価の高い上質な“上州和牛”や“こんにやく”、“下仁田ネギ”など、全ての食材が県内産でまかなえる「すき焼き自給率100%」の県であることを活かし、すき焼きの具材をすべて群馬県産とし、明治2年創業の東京で最も古く長い歴史を持つ老舗すき焼き店、「伊勢重」の炭火と創業当時から代々受け継がれてきた秘伝の割り下を使った、極上のすき焼きをお楽しみ頂ける期間限定コラボレーション企画です。

【*1】【ぐんま・すき焼きアクションとは】

「すき焼き」を群馬県の新しい名物として、群馬県の企業・団体と協働して「すき焼き」を通じて県産農畜産物の魅力を全国に発信する活動「ぐんま・すき焼きアクション」を平成26年9月より始動。県外のみならず広く海外からのお客様への「おもてなし料理・すき焼き」を通して、県産農畜産物の魅力を積極的に伝えてゆきます。

【*2】【ぐんま・すき焼きの日】

全国でも評価の高い上質な牛肉や、こんにやく、下仁田ネギなど、全ての食材が県内産でまかなえる「すき焼き自給率100%」の県として、群馬県民みなさまのご参加のもと、“オール群馬”でのすき焼きの取り組みを強化し、ぐんまのすき焼きを県内外で浸透させ活性化のため、

11月29日を「ぐんま・すき焼きの日」と決めました。

マスコミ関係の皆様におかれましては、是非この機会に群馬「すき焼き」の魅力を知っていただきたく存じます。取材を希望される場合は下記まで問い合わせ願います。

- ◆ 店 舗 : 日本橋 和牛すき焼き 伊勢重
 - ・住所：東京都中央区日本橋小伝馬町14-9
 - ・電話：03-3663-7841 (ご予約)
- ◆ コース名 : 特別共演コース「上州」
- ◆ 期 間 : 2016年11月29日(火)～12月13日(火)



- ・東京メトロ日比谷線 小伝馬町駅 徒歩2分
- ・JR総武快速線 馬喰町駅 徒歩3分
- ・都営地下鉄新宿線 馬喰横山駅 徒歩3分
- ・都営地下鉄浅草線 東日本橋駅 徒歩5分



【リリース/ご取材に関する問合せ】

群馬県×伊勢重コラボ企画「すき焼き」メニュー概要

【特別共演コース「上州」】



写真は2名様分です

- ◆ コース名 : 特別共演コース「上州」
- ◆ コース内容 :
 - ・食前に一口ワイン 群馬産赤ワイン「SHOJIROの夢」【産地：沼田市】
 - ・牛佃サンド、さくら煮、焼豚（伊勢重逸品の盛合せ）
 - ・角煮揚、ミニトマト添え（ちょっと評判、トマトも群馬）【産地：伊勢崎市】
 - ・厳選上州和牛のすき焼鍋（ザクも玉子もみんな群馬）
 【産地】
 - ・牛肉【厳選上州和牛】・卵【榛東村】・豆腐【玉村町】
 - ・ネギ【下仁田町】・春菊【赤堀町】・しらたき【下仁田町】
 - ・生ハムサラダ（お口直しに）
 - ・うどん、香の物
 - ・アイスクリーム
- ◆ 価 格 : ￥6,700（税・奉仕料別）
- ◆ その他 : 4名様以上、5日前までのご予約のみにて承ります。
 8名様までのお席では、事前のお申込みにより、お食事をお一人様350円にて上州卵を使用した「牛佃おじや」または「牛佃玉子丼」に変更できます。

