

2017年10月31日
株式会社フードイズム

～ **新感覚餃子専門店が提案する“自分で作れる”進化系餃子鍋** ～

11月1日(水)より餃子専門ワインバル「立吉 餃子」青山店で
 自分で包む餃子 & 発酵熟成肉の牛骨から取った選べる3種のスープの
 『立吉餃子火鍋』の販売を開始いたします。

株式会社フードイズム(本社:東京都港区、代表取締役:跡部美樹雄)は、自分で餃子を包みながら楽しくお召し上がり頂ける新感覚の鍋『立吉餃子火鍋』を、2017年11月1日(水)から餃子専門ワインバル「立吉餃子」青山店で提供を開始致します。

昨年冬に初めて商品化し、お客様ご自身で餡の量を調整したりお好みの形で餃子を包むことができる楽しさが大変好評となり、またたくまに冬の人気メニューとなりました。

2017年は、香草がたっぷり入った緑色のアジアンスープが新登場、スープの組み合わせも自由に選べるメニューとなっております。

今後も「立吉餃子」は、旬の食材や手法で餃子をより一層楽しめるメニューを提供いたします。

【『立吉餃子火鍋』詳細】

- 実施店舗 「立吉餃子」青山店
- 提供時間 ディナータイム 17:00～22:00(LO 21:30)
- 期間 11月1日(水)～2018年3月31日(土)※終了日は予定
- メニュー概要

メニュー名: 立吉餃子火鍋

価格: 3600円 / 2人(税別)

セット内容: 発酵熟成肉の牛骨から取ったスープ2種(「赤スープ」「白スープ」「緑スープ」の3種類から2種を選択いただけます。)

季節の野菜 / 餃子セット(立吉餃子自家製 餃子の皮 / 餃子の餡 /)

※餃子の皮に具を載せて挟むだけで簡単に餃子が包める「手作り餃子キット」付き



発酵熟成肉の骨からとった選べるスープは3種類。お好みにあわせてチョイスいただけます。



好きなトッピングを組み合わせ、お客様だけのオリジナル餃子をお作りいただけます。

本件に関するお問い合わせ先
 (株)フードイズム 広報担当 廣瀬
 東京都港区西麻布4-17-19
 TEL: 03-6450-6516 (代表) mailto:chikako.hirose@pr-office.jp

立吉餃子火鍋



【選べる3種のスープ】

■赤スープ「麻辣スープ」

発酵熟成肉の牛骨スープをベースに四川山椒と立吉特製赤ダレで作った辛味の効いた麻辣スープは痺れる辛さが餃子と絡み、癖になる美味しさです。

■白スープ「豆乳塩麴スープ」

人気の豆乳スープには塩麴をプラス。健康や美容が気になる女性に人気のヘルシーで優しい味が楽しめます。

■緑スープ「アジアンスープ」

初登場！パクチーやセリ、水菜と3種の香草をたっぷり加えて食べる、アジアンテイストのスープです。

【こだわりの餃子を手作りで】

■餃子の皮

直径10.5cmの大判の皮は、米粉を練り込み水分を多めに加えたオリジナル生地。モチモチプリプリの食感が特徴です。

■餃子の餡

自慢の餃子餡は、コラーゲン質がたっぷりの山形県産豚のウデ肉とカシラ肉に豚脂を使い、ニラ、白菜、生姜など国産100%の野菜を加えて安心、安全に配慮しながら美味しさを追求。ニンニクは敢えて使用せず、ネギ油と特製のタレを混ぜ合わせ、肉の旨みをたっぷりと楽しめる餃子餡に仕上げています。

■餃子キット

立吉餃子オリジナルの皮と餡を使って、餃子の中身の量、包み方まで自由にアレンジして楽しみいただくことができます。餃子を包むのが苦手な方には、皮に具材を置くだけで餃子を包むことのできる簡単餃子キットもご用意。餃子作り初心者のかたから幅広い年代の方にお楽しみいただけるお鍋となっております。



【『立吉餃子』とは？】

立吉  餃子

「立吉餃子」は、熟成肉炭火焼専門店「旬熟成」の姉妹店として、渋谷・明治通りに2012年9月に誕生して以来、“餃子とワインのマリアージュ”をコンセプトに、焼き餃子、水餃子、揚げ餃子の定番スタイルの餃子メニューの他、サラダ餃子やトムヤムクン餃子、餃子丼、餃子デザートなど新しい餃子の楽しみ方をいち早くご提案し、特に女性が集まる新しいスタイルの餃子専門店としてご愛顧頂いております。

本件に関するお問い合わせ先
(株)フードイズム 広報担当 廣瀬
東京都港区西麻布4-17-19

TEL:03-6450-6516 (代表) <mailto:chikako.hirose@pr-office.jp>