報道関係者各位

NEWS RELEASE

2010 年 2 月 24 日

Prime Link Co., Ltd.

株式会社 プライム・リンク

Asrapport Dining Group

# izakaya-dining おだいどこ はなれ

## 「こんな梅酒があったんだ！」
## 希少梅酒を一挙ラインナップ。それに合わせた新メニューをスタート。
## 「鴨に恋して、梅酒に酔う」

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）のグループ事業会社である、株式会社プライム・リンクは、2010 年 2 月 24 日（水）より全国の「おだいどこ　はなれ」で個性派梅酒を多数ラインナップ。それにあわせた新メニューもスタートします。

**【「個性派梅酒」をラインナップで梅酒派ニーズをキャッチ】**

今回新たにラインナップするのは、個性的な希少梅酒。

**「ハッ橋(シナモン)梅酒」、「完熟マンゴー梅酒」、「門司港　バナナ梅酒」など、**これまでの厳選梅酒に、「これも梅酒？」というフルーツ系の個性派が加わり話題性がアップします。

「おだいどこ　はなれ」では、そのほかにも厳選した梅酒各種を取り揃え、男女問わず定着しつつある「梅酒派」のニーズに応えます。ラインナップは全１９種類。

**【梅酒にマッチ　新メニュー】**

梅酒に合わせて、うまみのある鴨肉をあっさり仕上げた２品、そして稲庭うどんを素揚げした「稲庭スティック」など新メニューの販売をスタートします。女性に人気のコラーゲンも加えたヘルシーなメニューです。

①紅茶鴨とカブラの和風カルパッチョ　473 円
脂ののった紅茶鴨と春の息吹を感じるカブラの出会い。

②稲庭スティック　～わさびディップ～　410 円
稲庭うどんをカリッと素揚げ。

③ぷるぷるコラーゲンの紅茶鴨蒸し　515 円
とろけるような紅茶鴨にぷるぷるコラーゲンの組み合わせ。

④沖縄発！海ぶどう　473 円
ミネラル豊富なヘルシー海草。

（価格は全て税込です。）

＜参考資料＞

**今回新登場。 個性派梅酒ラインナップ**

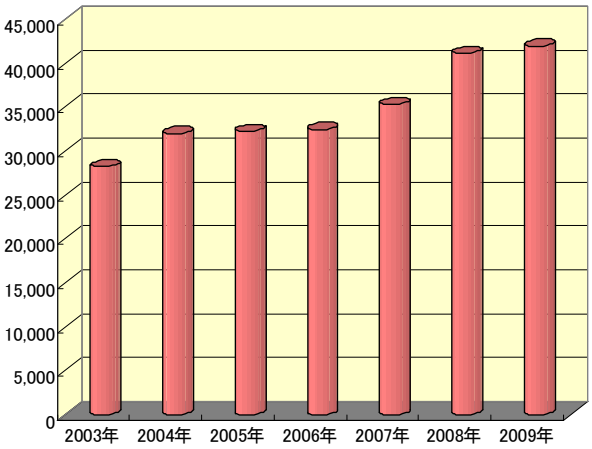
| メニュー名 | 特徴 | 税込価格 |
|---|---|---|
| 八ッ橋(シナモン)梅酒 | 本格米焼酎『はんなり』で造った梅酒にシナモンを加えました。京都の銘菓「八ツ橋」を思わせる風味。 | 578 円 |
| 和宝五柑 かんきつ梅酒 | 和歌山産の温州みかん・はっさく・だいだい・甘夏・三宝柑の 5 種を使用したこだわりの梅酒です。 | 578 円 |
| 限定 いちご梅酒 | 和歌山のトップブランド、完熟「貴志川いちご」を粗い果汁にしてたっぷり加えたいちごの梅酒です。 | 578 円 |
| 完熟マンゴー梅酒 | 最高級アルフォンソマンゴー使用。糖度を一般的な梅酒よりも 25～30%ひかえめにして、マンゴーの風味を生かしました。 | 609 円 |
| 門司港 バナナ梅酒 | よく熟したバナナと、少し若さがあるバナナの香りが絶妙に交差し、口当りは初め“トロッ”と、しかし後味は意外なほどサッパリ。梅酒の新境地。 | 609 円 |
| 丹波 にごり梅ワイン | 梅の果肉を濾過せず残すことで、果肉とワインがうまく溶け込みました。ワイン酵母を使い梅本来の風味が楽しめます。 | 578 円 |

**梅酒、ブームを脱して「定着」の感**

2003 年以降右肩上がりの成長を続け、特にここ数年はニケタの記録的な伸びを見せた梅酒人気。
2009 年の出荷量は約 4,200 万リットルに達し、前年比 102%となっています。
ここ数年の急激な伸びが一段落し、「梅酒派」が定着してきつつあると推測されます。

出所：日本洋酒酒造組合

梅酒出荷量の推移 （単位: 千リットル）




■izakaya-dining おだいどこ　はなれ

どこか懐かしい“ほっ”とする空間の中で「お酒がおいしく飲める」にとことんこだわり、日本全国の数ある名産の中から選び抜いたメニューを「おだいどこ」風にアレンジし、「日本全国うまいもん」として提供しています。

店舗検索はこちらから　　http://odaidoko.com/

■株式会社プライム・リンク（http://www.prime-link.com/）■※2009 年 12 月時点

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：大槻　哲也

事業内容：飲食店の経営及び FC 本部の運営

ブランド・店舗：牛角 187 店舗 / とりでん 77 店舗 / おだいどこ 31 店舗 / 日向暁荘　1 店舗 / 金の鶏　銀の釜　1 店舗

【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　TEL：03-6459-3231　 / mail：info@asrapport-dining.com