

2015年1月18日
株式会社大戸屋

大戸屋 今年もやります！ 東北復興支援スペシャル・メニュー 東北の子どもたちの学びを応援します！ 《温かいご支援、ご協力よろしくお願い致します》

大戸屋ごはん処を全国で展開する株式会社大戸屋(代表取締役社長:窪田健一、本社:東京都武蔵野市)は、期間限定メニューとして、2015年2月1日より「桃浦かきの白味噌鍋定食(税込1,148円)」、2月中旬に「お店仕込みの炭火焼きハンバーグのデミシチュー定食(税込1,198円)」を全国の店舗で期間限定メニュー(3月末日まで)として販売いたします。

大戸屋では、2011年の震災以降、「東北を忘れない! 東北を応援し続けよう!」、そんな思いを抱き続けております。そして、2012年より東北の子どもたちを応援するという願いを込めて、チャリティ・メニューを販売してきました。

今回は、その第5弾! 上記2種類のメニュー1食につき20円を認定NPO法人NPOカタリバが運営する「コラボ・スクール」へ寄付させていただくことにいたしました。

・「お店仕込みの炭火焼きハンバーグのデミシチュー定食」→お店で丁寧にひとつひとつ手こねしたハンバーグを炭火で焼き、大戸屋特製のデミグラスソースで煮込みました。デミグラスソースの隠し味には、仙台味噌を使用しています。仙台味噌の熟成されたコクがデミシチューが炭火で焼いたハンバーグの旨みを引き立てています。

・「桃浦かきの白味噌鍋定食」→ 宮城県石巻市は、日本でも有数のかきの産地でしたが、2011年の震災で大きな被害を受けました。桃浦は、日本で初めて「水産業復興特区」に認定され、2013年秋から水揚げを再開しました。石巻湾は、栄養分が豊富な親潮と黒潮が交わるうえ、旧北上川から流れ込む森の養分が含まれる淡水が混ざり合い、適度な塩分濃度と豊富な酸素量を含むなど、美味しいかきの育つ環境に恵まれています。この桃浦かきを、蕪、白菜などのたっぷり野菜と、お店でひいた出汁、白味噌のスープで煮込みました。桃浦のかきの旨みと野菜の甘みがからだに優しい味わいです。生麩のもっちり感も楽しめるお得なお鍋です。



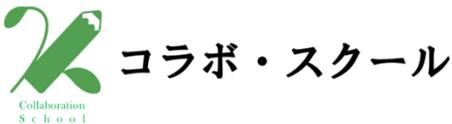
◇「コラボ・スクール」へ寄付いたします

「コラボ・スクール」は、認定特定非営利法人「NPOカタリバ」が運営する、被災地の子どもたちのための放課後学校です。現在、被災地の中でも特に被害の大きかった岩手県大槌町のほか、桃浦にも近い宮城県女川町の2ヶ所で運営されています。当社では、2012年から毎年この時期に東北にゆかりのある商品の販売を通じて、復興を支援する団体に寄付を行っています。今年度は、東北のみならず、日本の未来を担うべき子どもたちの笑顔を応援したいという想いから、「コラボ・スクール」への支援を決定しました。



←仮設住宅などで暮らす子どもたちは、十分な学習スペースもありません。こうした子どもたちに、学習指導と心のケアを行うのがコラボ・スクールです。

↓2015年3月、岩手県大槌町と宮城県女川町のコラボ・スクールに通う子どもたちを代表して、小笠原さんと関さんが手作りの感謝状を持って大戸屋を訪問してくださいました。



詳しくはこちら↓
<http://www.collabo-school.net/>



カタリバ、コラボ・スクールへの寄付は今回で3回目となります。大戸屋では、東北を応援するメニューを今後とも地域密着というスタイルで、大戸屋らしく実施させていただく所存です。皆様のご支援、ご協力のほどをお願いいたします。

<本件に関するお問い合わせ>
株式会社大戸屋 マーケティング企画管理部
広報担当：島村利美(email:t-t-shimamura@ootoya.co.jp)
〒180-0006
東京都武蔵野市中町1-20-8三井生命三鷹ビル5F
TEL:0422-26-2614 FAX:0422-26-2607
<http://www.ootoya.com>