

【ダブルネーム業態で和食と蕎麦居酒屋に】 鹿児島料理居酒屋「本家かのや」が十割そば居酒屋としてリニューアル 「十割そば 否否五杯と本家かのや」 10月18日（金）オープン

株式会社バルニバービ(本社：大阪市西区、代表取締役会長：佐藤裕久)が運営する「本家かのや」は、店内全面リニューアルし、新たに十割そば居酒屋「十割そば 否否五杯（イヤイヤゴハイ）と本家かのや」（所在地：東京都渋谷区千駄ヶ谷5丁目24-3 N T TドコモアネックスI 3階）として10月18日（金）にリニューアルオープンいたしました。こたつ席や冬の鍋シーズンに加え、忘新年会にも最適な空間を提供しつつ、鹿児島の伝統料理とともに、新たな蕎麦料理を中心にしたメニューを展開します。

◆「本家かのや」の強みを活かした2業態店舗



長年こたつ席や冬の鍋シーズン、忘新年会で親しまれてきた鹿児島料理居酒屋「本家かのや」が、新たな魅力を加えて「否否五杯」としてリニューアルオープンします。グルテンフリーでコシの強い十割蕎麦と、地元鹿児島の味を引き続き楽しめる新業態に生まれ変わります。

◆十割蕎麦のこだわり



蕎麦は、青森県と秋田県にまたがる十和田湖周辺の玄蕎麦を使用し、栃木県の在来種をベースに毎朝ブレンド。つなぎを一切使わないグルテンフリーの十割蕎麦は、強いコシと豊かな風味が特徴です。専用のそば押し出し機で打ち立て茹でたてをご提供し、十割蕎麦本来の香りとのどごしを存分に楽しんでいただけます。また、ランチタイムには乱切り蕎麦を採用し、異なる食感や出汁との絡みを楽しめるメニューもご用意しています。



さらに、11月初旬からはテラス席にこたつガーデンが登場！こたつで温まりながら鍋を楽しみ、最後にはこだわりの十割蕎麦で締めくくる、贅沢なひと時を提供します。

SHOP INFORMATION

- 店名 / 十割そば 否否五杯と本家かのや
- 業態 / 十割そば居酒屋
- 営業時間 / 【月曜～金曜】 11:45～15:00 (l.o.14:30) 17:30～22:30 (l.o.21:30)
【土・祝】 17:00～22:30 (l.o.21:30) ※12月以降はHPをご参照ください
- 住所 / 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-3 NTTドコモアネックス I -3F
- アクセス / J R 新宿駅 新南口 徒歩4分 / J R 代々木駅 東口 徒歩1分
都営大江戸線代々木駅 A2番出口 徒歩5分
- 電話番号 / 050-3627-6663
- 定休日 / 日 ※12月以降はHPをご参照ください
- 開業日 / 2024年10月18日 (金)
- 席数 / 全81席 (店内 51席/テラス 30席)
- URL / <https://honke-kanoya.com/>

十割そば
否否五杯 
いやいや ごはい

▼PRTIMES プレスリリース

https://prtmes.jp/main/html/searchrlp/company_id/25087

<株式会社バルニバービ 会社概要>

URL : <https://www.balnibarbi.com/>

本社所在地 : 〒550-0015 大阪市西区南堀江 1-14-26 中澤唐木ビル 6F

代表者 : 代表取締役会長 佐藤裕久・代表取締役社長 安藤文豪

事業内容 : 飲食店の経営、運営企画

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社 バルニバービ 広報 : 福地 (フクチ)

〒108-0022 東京都港区海岸3-9-15 LOOP-X 14F

E-Mail : press@garb.co.jp / URL : <http://www.balnibarbi.com/>