

「築地銀だこ」 <https://www.gindaco.com/> を展開する株式会社ホットランド <https://www.hotland.co.jp/>（本社：東京都中央区、代表取締役社長：佐瀬守男）の子会社で、「銀だこ酒場」「日本再生酒場」「もつ焼き処 い志井」などを展開する株式会社オールウェイズ <https://alwaysaisai.co.jp/>（本社：東京都中央区、代表取締役社長：内田善行）は、2023年7月27日（木）、『日本再生酒場 築地本店』を、東京メトロ日比谷線築地駅前にオープンいたします！



※日本再生酒場 築地本店 外観イメージ

『日本再生酒場 築地本店』は、東京メトロ日比谷線築地駅（4番出口）を出て徒歩1分も掛からない角地の1階で、入口から奥に広がるカウンター席は焼き手の職人技をお楽しみ頂ける特等席！カウンター席ならではの雰囲気をお楽しみください。また、奥にはテーブル席もご用意しており、お仲間、ご家族など皆さんでゆっくりとお過ごしいただけます。

『日本再生酒場』は、創業以来「素材の魂を活かしきる」という信念のもと、鮮度はもちろん、仕入れから商品提供まで、独自のノウハウでこだわり抜いた絶品の「もつ焼き」を提供しております。中でも、売切れ必至！人気NO.1「ればねぎ638円（税込）」は、食肉センター直送の鮮度抜群のレバーを使用。職人が絶妙な火入れをし、“たっぷりのネギとごま油”でお召し上がりいただけます。また『築地本店』では、築地場外市場に近いこともあり、日本再生酒場では“初”となる「魚」をメニューに取り入れた「新しい日本再生酒場」となっております。その日に仕入れた“市場直送”の新鮮な魚も、どうぞ堪能下さい！

今回、築地本店の「オープン記念キャンペーン」として、**2023年7月27日（木）・28日（金）の2日間、「こだわり酒場のレモンサワー」・「ジムビームハイボール」を各200円（220円税込）の特別価格でご提供いたします！**

ぜひこの機会に、こだわり抜いた絶品の“肉・魚”とキンキンに冷えたアルコールで至福のひと時をお過ごしください！



レバーが苦手な方も“このレバーなら”食べられる！と、人気NO.1！「ればねぎ」638円（税込）

ネギとごま油を使用した“特製ネギ塩だれ”をたっぷり乗せて食べる“ればねぎ”は、一度食べたら病みつきになること間違いなし！



秘伝のタレが味わい深い 串焼5本盛り イメージ ※素材によりタレまたは塩で提供

鮮度にこだわり丁寧に加工・串打ちした素材を、お客様の前で、職人が1串1串焼込み焼き上げて、ご提供いたします。素材それぞれの香り、歯ごたえ、味わいを存分にお楽しみください。

また、築地本店では、「刺身三点盛り」「たこぶつ」「鮭のハラス焼」など、市場直送の新鮮な食材を、ぜひご堪能ください。



大きめなカットで食べ応えのある「名物 たこぶつ」638円（税込）



脂の乗った鮭を香ばしく焼き上げた「鮭のハラス焼」803円（税込）

種類豊富なアルコールドリンク！築地店おすすめは、すっきりした味わいの「こぼれスパークリング」638円（税込）！料理を選ばず、肉・魚ともに相性抜群です！



こぼれスパークリング 638円（税込）

- **日本再生酒場 築地本店メニュー** ※仕入れ状況等により内容に変更が入る場合がございます



※オープン後、変更になる可能性がございます

- **店舗概要**

店名：日本再生酒場 築地本店

住所：東京都中央区築地2-10-2 JP-BASE築地駅前1階

（東京メトロ日比谷線 築地駅 4番出口を出てすぐ）

電話番号：03-6264-1788

営業時間：16：00～22：30

客席：38席（カウンター10席、テーブル席28席）

喫煙ブース：有

予約：店舗状況による為、お電話にてご確認をお願いします

- **運営会社**



■株式会社オールウェイズ

銀だこ酒場系業態、おでん屋たけし、お好み焼ごっつい、日本再生酒場、焼肉食堂などを展開

公式ホームページ： <https://alwaysaisai.co.jp/>

■社員・フランチャイズオーナー・独立希望社員 全国で募集中！

一緒に働いてくれる仲間を募集しております！

採用情報： <https://alwaysaisai.co.jp/recruit/>

フランチャイズ募集： <https://alwaysaisai.co.jp/franchise/>

『日本再生酒場』は、ホットランドグループの「“ぜったいいうまい!!食”を通じて、ほっとしたひと時を実感していただきたい」という理念のもと、幅広いお客様に様々なシーンで気軽にご利用いただける“みんなの大衆酒場”として、ご満足（おなかも心も満たされる）・親しまれるお店創りを目指してまいります。