

餃子酒場の新しいスタンダードを作る 「鉄板餃子酒場大虎」が、 渋谷に6月6日オープン

メディア個別試食会、開催！＜8月末まで＞

渋谷駅周辺で大規模な再開発が進んでいる。再開発は駅周辺の4つの街区で行われ、2020年までには複数棟の新たな高層ビルも完成予定。渋谷のイメージを一新させるインパクトを持っているため、人の流れも大きく変わるだろうと言われています。こうした変化を控える渋谷に、6月6日オープンしたのが「鉄板餃子酒場 大虎」です。宮益坂を上って徒歩1分の場所にあります。同店を運営するのは、おおきに（東京都渋谷区、代表取締役 久保聡氏）で、同店が2店舗目の展開となります。このたびオープンを記念して、メディア様限定で個別試食会を開催します。＜8月末まで＞

名物大虎焼き餃子とスーパーサワー

同店のキラーコンテンツは、もちろん餃子。「名物 大虎焼き餃子」（480円）は、国産の豚うで肉を使用しており、粗めにカットされた白菜・シイタケ・レンコン・ニラの食感も楽しめる逸品です。この他にも餃子は、「博多ひとくち餃子」（480円）や「マラー水餃子」（480円）、「パクチーマラー水餃子」（580円）、「島唐辛子餃子」（480円）などが揃います。ドリンクの看板メニューは、大虎名物のスーパーサワー。山田や田中、佐藤など、苗字を使用して名付けられたサワーは、それぞれレモン・グレープフルーツ・リンゴのフレーバーで、全5種類のラインアップ。中ジョッキサイズの「子ども」は480円、大ジョッキサイズの「大人」は780円で提供しており、ユニークな提案が好評で一杯目からオーダーする人も多くいます。また、季節限定のフレーバーを用意したり、貸し切りの宴会ではサワーの名前を変えたりもしています。



店名	鉄板餃子酒場 大虎
住所	東京都渋谷区渋谷1-12-22 イセビル1F
アクセス	各線渋谷駅から徒歩1分
電話	03-6418-8202
営業時間	月～土 18:00～1:00 日・祝 17:00～23:00
定休日	不定休
坪数席数	10坪 33席
客単価	3500円
運営会社	株式会社おおきに



〔本件に関するお問い合わせ、取材・試食会お申し込みは、FS Press（フードスタジアム株式会社内）大山までお願い致します。〕