

オーナーは女子プロダーツ年間チャンピオン！ 奈良の沖縄料理店「海風」に秋の新メニュー9/1登場 「あぐー豚」や「生野菜」で夏の疲れた体を回復！

奈良の創作料理店「沖縄酒場 海風」（奈良県奈良市下三条町36 タケダビル1F）は、2017年9月1日から秋の新メニュー「さっぱりバラしゃぶ」と「炙りネギ塩コース串」の提供を開始します。



■オーナーは女子プロダーツ年間チャンピオン！

当店のオーナーはプロダーツ（JAPAN LADIES）年間チャンピオンの山口祐理子選手。お店をきっかけに《ダーツというスポーツを知ってもらえる場》になれるようライブイベントの開催や、東日本大震災で被害を受けた女川の復興プロジェクト「onagawafish」のスポンサーとして、職業復興支援活動も行っています。

世界を飛び回りながら自身も店に立ち、お客様とダーツを投げるなどアクティブな活動も行っております。

■沖縄酒場ならではの「あぐー豚」を使用！

・「さっぱりバラしゃぶ」（680円）

「あぐー豚バラ肉」を、鬼おろしとポン酢に浸し辛みを加えてさっぱりと仕上げました。一味をかけて辛さ調節も可能。お酒のアテに最高の一品です！

・「炙りネギ塩コース串」（680円）

生野菜（水菜・豆苗・人参）を「あぐーコース肉」で巻いて、上からネギだれをたっぷり乗せました。串にすることで食べやすく！

当店といたしましては、「あぐー豚」や「生野菜」をたっぷり使用した秋の新メニューで、夏の疲れた体を回復していただきたいと考えております。



「さっぱりバラしゃぶ」



「炙りネギ塩コース串」

■「沖縄酒場 海風」店舗詳細

【住所】奈良県奈良市下三条町36 タケダビル1F

【電話番号】0742-93-7356

【営業時間】17時～翌2時（L.O 翌1時30分）

【定休日】無

【席数】45席

【アクセス】JR 奈良駅 徒歩5分

近鉄奈良線 近鉄奈良駅 徒歩7分

【特徴】奈良に居ながら沖縄に居るようなリゾート気分で、
《沖縄》×《奈良》の美味しい食材を使用した創作料理を堪能していただけます。



沖縄の古民家をイメージした内観

ぜひ、貴社媒体でお取り扱いいただきますようお願い申し上げます。
ご不明点などございましたら、お気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ先●

沖縄酒場 海風 担当=中野

TEL : 080-1528-0073 Email:lla-xoxo.ry@docomo.ne.jp