

PRESS RELEASE



株式会社 ユニマットキャラバン

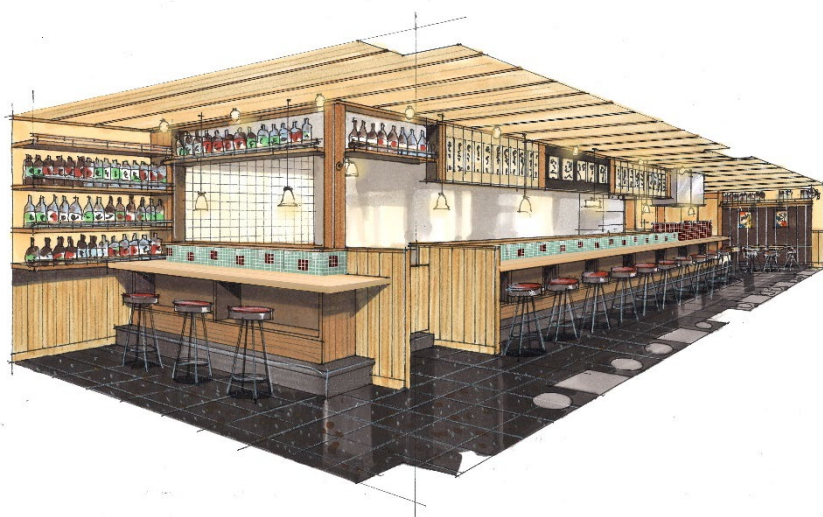
メディア関係者 各位

2019 年 4 月 2 日

株式会社ユニマットキャラバン

この一串、一杯、一口の先に、大都会のオアシスがある… 2019 年 4 月 15 日（月） 「酒舗 らくだ」 新店 OPEN！

この度、株式会社ユニマットキャラバンは（本社：東京都港区/代表取締役社長 寄神拓磨）、弊社初の居酒屋業態としまして、大都会東京の隠れオアシスをコンセプトに、福島牛を使用した牛串、串揚げ、煮込みといった和の料理と、それらの味を引き立てる美味しいお酒をお楽しみ頂ける「酒舗（しゅほ）らくだ」を 2019 年 4 月 15 日（月）の 17 時より港区芝大門にてオープン致します。



酒舗
らくだ
牛串・串揚げ・煮込み

■ユニマットキャラバンが社会に、お客様に提供する新たな「オアシス」の形…それが【酒舗 らくだ】

飲食事業を幅広く手掛ける企業として、株式会社ユニマットキャラバンでは「そのひと口から、オアシスを創る。」を企業理念に掲げています。それは、食で社会に、お客様に、従業員に心がほっと安らぐような「オアシス」を創る、という強い想いの表れです。今回、ユニマットキャラバン初の居酒屋業態で新店舗を出店したのも、新しい「オアシス」の形を探し求めるが故の挑戦でした。らくだという店名には、そんなオアシスへ確かに人々を率いていく、という思いが込められています。

■日常の癒しとなる、美味しいものと人情が行き交う東京の隠れオアシス…それが【酒舗 らくだ】

どこか懐かしさを覚える店内、寡黙な焼き手、賑やかなスタッフ。お客様と街、そして店が紡ぎ合う瞬間を大切に。この字のカウンターを中心にしたのも、そんな「らくだ」が目指す東京の隠れオアシスを創るために必要な形だったから。モダンと郷愁を綯い交ぜるノスタルジラスポット「酒舗 らくだ」。街に溶け込むローカルチェーンを目指し、居心地の良い内装、次々と頼みたくなるような安心の料理を提供致します。

良質な霜降りと柔らかさが魅力の福島牛。串焼きにすることにより、まろやかな味や霜降りの食感をよりダイレクトに味わうことができます。こだわりのお酒とともに、こだわりの肉を思う存分楽しむことができます。これが「酒舗 らくだ」の提供するオアシスの一つです。

全て税抜価格です。
メニューは一部です。
季節や仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

	【ドリンク】	価格
	らくだ「レモンサワー」	四八〇
	らくだ「ハイボール」	四八〇
	アサヒ生ビール	
	マルエブ	五五〇
	江戸前クラフトビール	
	「ゲルシエ」	六五〇
	日本酒（一合）	四八〇
	竹焼酎（三〇〇ml）	六〇〇
	地酒各種（グラス）	五五〇
	こだわり焼酎各種 （グラス）	五五〇
■	【ランチ】	価格
	煮込み定食	八八〇
	肉すい定食	八八〇
	肉うどん	七八〇

酒舖 **らくだ**
牛串・串揚・煮込



2017年10月1日設立。コーヒー、レストラン、スイーツと食を軸にした多様な事業を展開。「そのひと
口から、オアシスを創る。」という企業理念の元、食を通じてお客様、スタッフ、社会にゆとりとやすらぎを
提供し続けます。

株式会社ユニマツトキャラバン 広報担当・市川
TEL：03-6447-5061 FAX：03-6447-5066