

日高屋 生ビール祭 7月5日(金)より開始!

～シーン別おすすめおつまみも紹介～

株式会社ハイデイ日高(本社:埼玉県さいたま市大宮区/代表取締役社長:青野敬成)は、「熱烈中華食堂日高屋(以下、日高屋)」全店にて2024年7月5日(金)より期間限定で、生ビール祭を開催します。期間中は、「麒麟一番搾り(生)(中ジョッキ)」を本体価格319円(税込350円)のところ、300円(税込330円)にて販売致します。



●期間中は何杯飲んでもお得!

「麒麟一番搾り(生)(中ジョッキ)」
本体価格: 319円(税込350円)
→期間限定300円(税込330円)

※一部、提供商品が異なる店舗がございます。

(日高屋稲荷町店、日高屋戸田駅前店、日高屋さいたま新都心店、日高屋大宮DOM店)



● 多種多様なおつまみもご用意しています！

日高屋では、20種類以上のお酒に合うおつまみをご用意しております。今回は、それぞれのシーンに合わせたおすすめのおつまみを紹介します。

■ 定番おつまみでちょい飲みしたい！そんなときにおすすめのおつまみメニュー

★餃子

4年半ぶりにリニューアルされた餃子！

薄皮からもちっとした厚皮に変更され旨みと肉汁感をアップしたビールと相性抜群の商品です。

本体価格：264円(税込290円)



★五目春巻き

パリパリの皮とあつあつの五目餡が特徴の商品です。

ちょい飲みとの相性もばっちり◎

本体価格：300円(税込330円)



■ すぐに食べたい！そんなときにおすすめのおつまみメニュー

★枝豆・そら豆

枝豆に含まれるたんぱく質はアルコールの分解を促して二日酔いを防ぐ効果があります！そら豆は亜鉛や鉄分を豊富に含んでおりお酒好きの方におすすめのおつまみメニューです。

本体価格：200円(税込210円)



**★明太子ポテトサラダ**

ピリッとした明太子の辛さとゴロっとしたじゃがいもの食感がクセになる商品です。

本体価格：164円(税込180円)

■どれにしようか迷う！そんなときにおすすめのおつまみメニュー**★おつまみネギチャーシュー**

チャーシューとシャキシャキとしたネギの相性抜群な一品です。

本体価格：337円(税込370円)

**★三品盛り合わせ**

定番おつまみのメンマ、キムチ、やきとりを一皿でお楽しみいただけます。

本体価格：500円(税込550円)

■今日はガッツリ食べたい！そんなときにおすすめのおつまみメニュー**★ニラレバ炒め**

国産豚レバーとニラ、もやしを中華鍋でサッと炒め、オイスターが効いたタレで仕上げています。定食でも人気の高いメニューです。

本体価格：500円(税込550円)

**★Wドラゴンチキン**

お酒と相性抜群の唐揚げに甘辛ソースと10種類以上の原料をミックスした辛スパイスを合わせた商品です。

本体価格：546円(税込600円)

●番外編 めの定番は……？



【半ラーメン】

幅広い世代に支持されている「中華そば」を、ハーフサイズでお召し上がりいただけます。丁寧に抽出した混合和風出汁が効いた醤油味のスープと、麺、チャーシューのハーモニーをお楽しみ下さい。

本体価格：210 円(税込 230 円)

●季節のおすすめ



【冷麺】

つるつるでコシのある食感が特徴の麺を使用。食べやすいコクとうまみがあるスープは、ビーフと昆布だしを絶妙にブレンドしています。辛い物が好きな方には、“追いキムチ”として単品「白菜キムチ」(本体価格：200 円(税込 220 円))の追加もおすすめです。

本体価格：600 円(税込 660 円)



【企業情報】

会社名：株式会社ハイデイ日高

所在地：埼玉県さいたま市大宮区大門町二丁目 118 番地 大宮門街 SQUARE 10 階

事業内容：中華料理を中心とした飲食チェーンの展開と経営
店舗数：449 店舗(2024 年 6 月 28 日現在、FC 店舗を除く)



日高屋に関する情報は、

X(旧 twitter)(@hidakaya_tweet)、Instagram (hidakayagroup_official) で
随時配信しています。

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ハイデイ日高 広報

メール：hidaka-kouhou@mail.hiday.co.jp 電話：048-644-8447

Web サイト：<https://hidakaya.hiday.co.jp/>