

おっ、いいじゃん！がココにある。  
**「今日の生活情報便」**

**特別号**

**配布に関するお問い合わせ**

「今日の生活情報便」事務局 営業時間：9:00～17:00  
 (土・日・祝・当社休業日除く)

**0120-900-828**

大切な思い出と食卓に華を添える

**至高**のテイクアウト

甲府市下石田に本店を構える STEAK HOUSE WATAYOSHI では、銘柄や等級を厳選した種類豊富な和牛を取り扱い、口の中でとろけるほどの霜降りや肉本来の旨味を存分に味わえる赤身など、調理法を駆使して各和牛の特長を最大限に引き出すことで、本物の和牛の美味しさと素晴らしさを提供しています。そんな特別な味で多くの人の幸せのワンシーンを彩ってきた同店が、「WATAYOSHI のこだわりの料理を家庭でも楽しんでほしい」という想いから、STEAK HOUSE WATAYOSHI のお弁当をはじめ、焼肉ブランド焼肉渡吉のお弁当、ドレッシングやカレーなどのPB商品と WATAYOSHI の全ブランドが集まった WATAYOSHI STORE「WATAYOSHI KITCHEN 国母店」を2023年4月18日にオープンさせました。

本店と変わらず、肉は“最高級和牛”、野菜は“専門農家の新鮮野菜”、米は“八代目儀兵衛(京都・祇園の老舗米屋)”と選りすぐりの食材のみを用いて作り出される多彩なメニューは、テイクアウトとは思えないクオリティで、“自宅でも贅沢な時間が過ごせる”とオープン当初より話題を呼んでいます。

自宅でゆっくり美味しい料理が食べたい時、ちょっと奮発して自分へご褒美をあげたい時、記念日に特別な料理を食べたい時…。WATAYOSHI KITCHEN のお弁当なら、最高の食で心温まるひとときが叶います。



**WATAYOSHIハンバーグ弁当**  
 1,500円(税込1,620円)

肉の挽き方や配合・焼き加減・保存温度・水分量の全てにこだわり、一つ一つ丁寧に職人が焼き上げる和牛ハンバーグ弁当。最高級黒毛和牛の旨味と牛100%の肉しさが堪りません!



**牛切落とし弁当**  
 1,800円(税込1,944円)

上質な牛肉の旨味と食感を味わえる贅沢な一品です。厳選した和牛や国産牛を、渡吉特製のタレでじっくりと焼き上げています。贅沢な味わいが詰まった牛切落とし弁当、是非ご賞味ください。

**肉のこだわり**

旨味が逃げないよう、丁寧に職人が焼き上げた和牛ハンバーグや厳選されたステーキ肉をお楽しみください。



**野菜のこだわり**

五感で楽しんでもらえるよう、新鮮さ・甘み・みずみずしさにこだわったサラダや副菜、ドレッシングも自家製。



**米のこだわり**

時間が経っても美味しい料理を日々研究・勉強し、甘み・口あたり・炊き方・水分量にこだわった白米。



コンビ弁当、お子様弁当、アラカルトなど目移り必須のラインナップを取り揃えています。

テイクアウトのご注文は、お電話または予約専用サイトをご利用ください。



←←ネット注文はこちらから

**WATAYOSHI KITCHEN 国母店**

**WATAYOSHI KITCHEN**

DATA

**☎ 055-288-8904**

〒400-0043 山梨県甲府市国母8-20-3  
 [営業時間] 11:00 ~ 20:00 (年中無休)



Instagram

**今月のTOHOシネマズ甲府情報**



**「しん次元!クレヨンしんちゃんTHE MOVIE 超能力大決戦 ~とべとべ手巻き寿司~」**

公開日:2023年8月4日(金) イオンモール甲府昭和2F

監督:大根仁

出演:声の出演:小林由美子、ならはしみき、森川智之、おこるぎさとみ、真柴摩利、鈴木もぐら(空気が階段)、水川かたまり(空気が階段)、鬼頭明里、松坂桃李

ある夜、宇宙から飛来してきた暗黒の光と白い光が日本列島へ接近、埼玉県カスカベ市のこくフツの住宅へ降下していく。いつものように夕飯が出来上がるのを今か今かと待っていたしんのすけにその白い光は命中する。

体のみならず不思議な力。「お尻が…お尻が熱いっ…!」

その力に身を任せ、お尻に意識を集中するとおもちゃがフワフワと宙に浮く。「これは、とんでもないことになるゾ…」

一方、暗黒の光を浴び、超能力を手に入れた男は暴走を始める。



© 日昇映画 / しん次元クレヨンしんちゃん制作委員会