

報道関係者各位

アスティ静岡に 静岡グルメが新しく2店舗登場！

～東館に静岡グルメ 10店舗集結～

JR 静岡駅「アスティ静岡(東館)」(所在地:静岡市葵区黒金町54番地3)では、10月1日(金)に「餃子研究所」が、10月8日(金)に「一杯一笑 とん松食堂」が新たにオープンいたします。

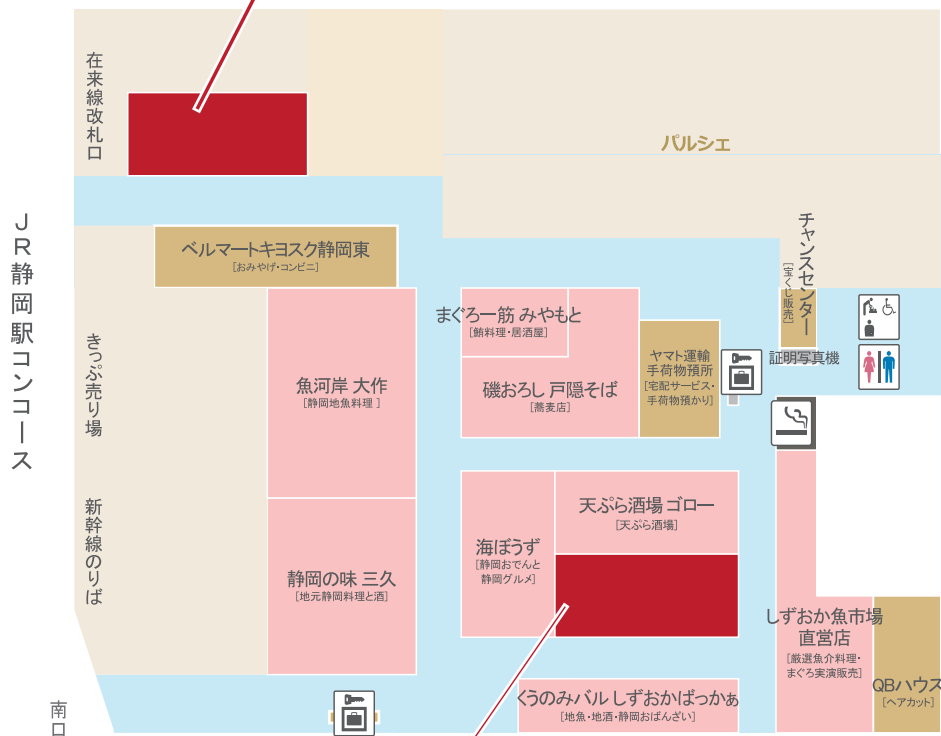
両店ともに静岡県産の食材に拘り、ビジネスや観光でお越しのお客様はもとより地域の皆様にも静岡の味を再発見していただけるメニューをご提供してまいります。今回の店舗開業で「アスティ静岡(東館)」には様々な静岡グルメが10店舗集結します。「アスティ静岡(東館)」で静岡の味をご堪能ください。

新店舗配置図

10/1
FRI
NEW OPEN



餃子研究所
アスティ店



アスティ静岡東館

10/8
FRI
NEW OPEN

一杯一笑
とん松食堂

新店舗概要



餃子研究所【餃子専門店】

創業50年。静岡で親しまれてきた「海ぼうず」が手がける大衆酒場として誕生した「餃子研究所」がイトインもご利用いただけるお持ち帰り専門店として、JR静岡駅の改札口近くにオープンします。薄皮でパンチの効いた3種の餡による自慢の餃子は、お酒のおつまみにはもちろん、ご飯のお供としても人気です。創業以来親しまれてきた伝統の出汁が決め手の静岡おでん、炭火一筋50年の串焼き、人気のフライ等を店内でも、ご自宅でも味わっていただけます。電車に乗る前にアツアツの餃子で軽く一杯、そしてご家族へのお持ち帰りにどうぞ。



※9/28～9/30「プレオープン」
一部テイクアウト商品を販売します。



開業記念特別メニュー しそ餃子 [5個入] ¥350(税込) ※10月10日までの限定メニュー

一杯一笑
とん松食堂10/8
FRI
NEW OPEN

一杯一笑 とん松食堂【豚肉料理専門店】

脂の旨さと甘さで人気の静岡県産ブランド「朝霧ヨーグル豚」と、静岡県産の豚肉を使ったこだわりの豚肉料理店がアスティ静岡にオープンします。フレッシュなホルモンの鉄板焼き、驚きの低温調理トロレバー、自慢の柔らか黒胡麻角煮、風味豊かな青のりウインナーなど数々の逸品がご堪能いただけます。ランチや夜のお食事も、とんかつ、豚角煮、生姜焼き、トンテキ、ホルモンなどの各種どんぶりや定食をご用意しております。気取らず飾らずお気軽にお楽しみいただける店舗です。



柔らか豚角煮の温玉添え



手造りチャーシューを野菜で巻いて

開業記念特別メニュー 期間限定の開業記念特別メニューをご用意します！
詳細は店頭にて！

〔リリース内容・取材等のお問合せ先〕

ジェイアール東海静岡開発株式会社 営業部 営業課 (担当/原・伴野)
TEL 054-282-5896 FAX 054-287-6672 MAIL: info@asty-shizuoka.co.jp