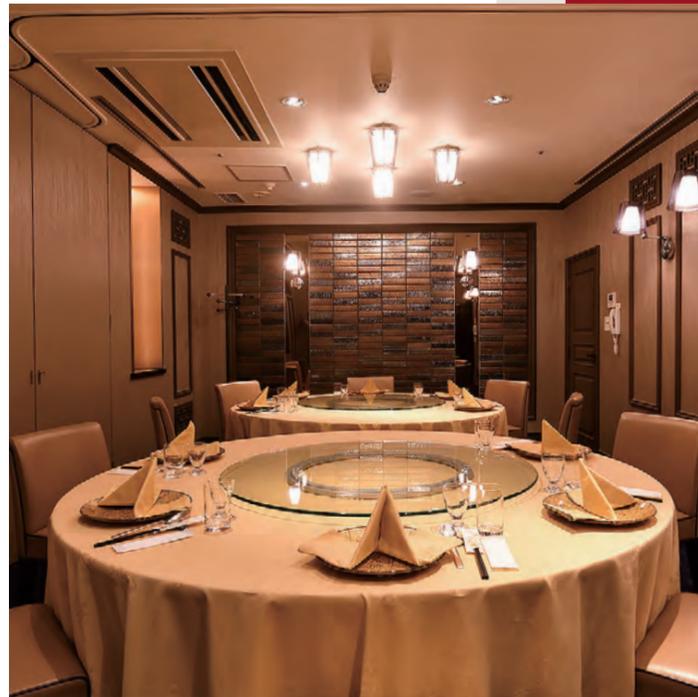


独自の価値で 進化し続ける

南国酒家は、創業以来伝統と歴史を守りながらも、
 「日本の、美味しい中国料理」を作り続けることを目指し、
 絶えず進化し新しいことにチャレンジし続けてまいりました。
 食材は一般的に中国料理に使われる材料ばかりではなく、
 全国の新しい食材を使ったメニューを開発するなど、
 発想豊かな料理を、常にお客様に提供する努力を続けています。
 「日本人の繊細な味覚によって育てられ磨かれた中国料理」
 「食材に日本の海山の幸を積極的に取り入れた中国料理」
 「日本の四季の豊かな変化を取り入れた中国料理」など、
 日本文化をバックボーンとした、南国酒家ならではの
 独自の価値を持つ中国料理を、これからも提供しつづけていきます。

代表取締役社長 宮田 順次



日本の、 美味しい中国料理

日本文化をバックボーンとした
 南国酒家ならではの
 独自の価値を持つ中国料理



美味しいもの にっぽん

全国の都道府県とタイアップして
 取り組む、南国酒家が提案する
 「地産国消」の新しいカタチ



100年目の 南国酒家を目指して

お客様からの「信頼」を大切に、
 南国酒家だから提供できる価値を追い求めて



CONCEPT

日本の、
美味しい
中国料理

「日本の、」という言葉は、
単に日本の食材を使うという意味だけでは
ありません。

「日本人の繊細な味覚によって磨かれた中国料理」
「日本ならではの、おもなしの心が行き届いた店づくり」
日本文化に基づいた南国酒家ならではの価値を
追い求めていくという想いが込められています。

この理念を実践するため、
例えば調味料は全国から取り寄せ、南国酒家の味に
合うものを選び抜いています。
また、野菜は同じものでも
収穫時期や場所によって味が変化するため、
仕入れ先を固定せず、その季節に一番美味しく、
かつ当店の料理に合うものを仕入れられるよう
工夫しています。



南国酒家が
提案する
「地産国消」

「おいしいもの につぼん」
それは南国酒家が提案する
「地産国消」の新しいカタチです。
「日本の、美味しい中国料理」を
理念とする南国酒家では、
中国料理と相性のいい
国産の食材を発掘し、
積極的にメニューに取り入れる
取り組みを行っています。
これまでに全国47都道府県の
半数以上とタイアップして、
地域の食材を生かした
期間限定の特別メニューを企画し、
お客様に新たな食材との
出会いを提供しています。

長崎

長崎和牛と
雲仙伝統野菜こぶ高菜の
子守みそと
長崎醤油のハーモニー



五島列島
地ざかな尾長グロのソテー
あごだしと豆鼓のソース



雲仙伝統野菜
こぶ高菜

佐賀



五島列島
地ざかな尾長グロ



佐賀海苔



佐賀牛と
武雄市江口農園産 福頭、
グリーンアスパラガスの
特製佐賀海苔
とろとろしょう油醬ソテー



珍茶大豊
「碁石茶」



高知

土佐あかうしのソテー
ゆず味噌入りオリジナルソース炒め
安芸市伝統野菜「入河内大根」と共に
土佐あかうしのバラ肉
室戸海洋深層水仕込み
深層醤油と
幻の珍茶大豊「碁石茶」の
やわらか角煮仕立て
高知県産 ニラと芥藍菜と共に

富山



新湊産コラーゲンたっぷり
ノロゲンゲの
紹興酒風味香り揚げ
砺波市産
海藻アルギットニラ入りの
すり身のライスペーパー巻き



新湊産
ノロゲンゲ



新庄市伝統
畑なす



新庄市伝統
畑なすの認定山形豚包み
オープン焼き
「あけがらし」醬ソース仕立てと
畑なすの蝦米醬炒め

岩手



美味しいもの
につぼん



秋田県由利産
ガラタケ



鳥海山麓産
秋田由利牛のソテー
秋田県由利産
ガラタケと共に XO 醬風味

秋田



信州中野
伝統野菜
ばたんこしょう



信州中野の伝統野菜
ばたんこしょうとふかのひれ
菜の花、たらば蟹入り
とろみスープ仕立て

長野



高知県南国市
ゆずたま



高知県南国市ゆずたまの
高知県産川仁井田産「四万十米豚」
チャーシュー入りチャーハン



宇和島市産
みかん鯛



宇和島市産 みかん鯛の香りソテー
じゃばら入り
スパイシーソース仕立て
とよひめ白根ニンニク添え

愛媛



100年目の 南国酒家を 目指して

1961

中国料理店
「南国酒家」は
東京都渋谷区桜丘に
誕生しました



1961年開店当初の渋谷店玄関前



当時の店内。ジュークボックスで
音楽を聞くのが流行



渋谷本店（当時）

1965

現在の本店となる
原宿店を開店



原宿店 斬新な内装の当時の大ホール



竣工したコープオリンピアと原宿店の入り口



創業者 宮田慶三郎



前社長 宮田 隆

変わらぬ美味しさ、
伝統の味を守りつつ



かにの玉子入りふかのひれ / 蟹黄燻魚翅



五目貝だくさんあんかけやきそば / 八珍炒麵



ふかのひれ姿の有機醤油煮込み / 紅焼大排翅



豚肉の広東風酢豚 / 鳳梨古老肉

店舗の数が増えていくにあたって、
南国酒家独自の味をどう守り、どう進化
させていくかが課題となって辿り
着いた、味を守るのは「人」という
考えのもと、人事育成に力を注いで

いきました。その当時から今日まで
引き継がれている「五目あんかけやき
そば」「かにの玉子入りふかのひれ」は、
お客様から最もよく注文される
昔からの定番料理です。

現在へ

たえず進化し、お客様から信頼されるレストランに



原宿本店



南国酒家は、広東料理をベースにした
伝統的な味に、創業以来の伝統と歴史
を守りながら、新しくクリエイティブな
感性を加えた、オリジナリティー溢れる
中国料理をお届けいたします。

絶えず進化しチャレンジし続けていく
ために、中国料理に使われる材料ばかり
ではなく、全国から探してきた新しい
食材を使った料理をご提供しております。

進化し続ける
おもてなしの
空間

南国酒家の店舗空間は、お料理と同じくらい
こだわりを持っています。

1店舗ずつ趣が異なる個性なお店で、
当店の厳選された味を
より多くの方に楽しんでいただくことが
我々の喜びです。



原宿本店

原宿駅より表参道沿いに徒歩1分のアクセスの良さに加え、ホール席の他、著名なテーブルコーディネーターによるヨーロッパテイストの個室やモダンでスタイリッシュな個室など、皆様の語らいを素敵に演出するプライベート空間を多数ご用意しております。ご宴会やお食事会など、さまざまなニーズに合わせて幅広くご利用いただけます。



上質で格式高い空間

ビジネスでのご接待やご宴会、お誕生会・七五三・法事などのお集まりに、格式高いホテル内の上質な空間をご利用いただけます。個室もご用意しており、駅から直接アクセスできるデパート内の店舗もございます。ご家族・ご友人とのランチやディナーにもご好評いただいております。



カジュアルスタイルの店舗

東京駅や羽田空港などの主要交通機関内、東京ソラマチのフードコート、ショッピングモールなどで、立地に合わせたメニューをラインナップし店舗を展開しております。ファミリーやお一人様でも気軽に美味しい料理をお楽しみいただけます。