

報道関係各位

2012年7月31日

株式会社阪急阪神レストランズ

日本古来の伝統調味料、^{こうじ}糀をテーマにした
体に優しい「Cafe&Dining ^{こうじ}糀」 JR 新大阪駅3階フロアにオープン



株式会社阪急阪神レストランズ(本社:大阪市北区/代表取締役社長:生井昌樹)は8月22日(水)、JR 新大阪駅3階直結、新大阪阪急ビル内3階に「Cafe&Dining 糀(こうじ)」をオープンいたします。

店名である「糀」を原料にして作られる味噌や醤油は老舗蔵元で熟成させたもの、塩糀は天然醸造、木桶仕込みで発酵させた糀に塩を混ぜ込み、丹精込めて手づくりした自家製のもの、米糀は糖類を一切加えず、米のみを糖化させたものを使用し、風味豊かな味わいを楽しんでいただけるようにいたしました。

これらの醤油、味噌、塩糀、米糀を隠し味に使用し、有機・無農薬野菜や、産地直送の魚など、こだわりの食材を使った栄養バランスの優れたメニューをご提供いたします。

また、同ビル内にオープンするホテル「レム新大阪」の開業日に合わせて、翌朝9月22日(土)からは朝食もご用意。しっかり食べて、健康な1日をスタートしていただくために、和・洋が選べるメインディッシュに加えて、香ばしく消化の良い雑穀米や、野菜たっぷりの具だくさん味噌汁のほか、ブドウ糖たっぷり、米100%の米糀を使ったノンアルコール甘酒などを、ビュッフェを楽しんでいただけるサイドメニューをご提供いたします。

木の温もりを感じられる店内でゆったりと寛ぎながら食事をしていただき、心身ともに、リラックスできる空間をご提供いたします。



記

【オープン】 2012年8月22日(水)11:00

【住所】 大阪市淀川区宮原 1-1-1 新大阪阪急ビル 3階

【営業時間】 8月22日(水)～9月21日(金) 11:00～23:00(ラストオーダー22:30)
9月22日(土)～ 6:30～23:00(ラストオーダー22:30)

【席数】 79席(禁煙57席・喫煙22席)

【メニュー例】

《フード》 6:30～11:00

朝食(和・洋が選べるメインディッシュとビュッフェスタイルのサイドメニュー)(1,200円)

※宿泊のお客様は1,000円

11:00～14:00

デトックスランチ、コラーゲンランチ(各950円)

17:00～23:00

牛ヘル肉の味噌付けステーキ(1,000円)

魚介類の赤玉味噌スープのパスタ(950円)

鮭の塩糀焼き(850円)、10種類の野菜サラダ(800円)

《ドリンク》ビール(550円)、糀の麦焼酎(400円)

米糀の赤紫蘇ジュース(650円)、カフェラテ(550円)

コーヒー・紅茶(450円)

以上

*このリリースに掲載したパースはイメージであり、今後変更となる場合もございますので
予めご了承ください。

*表示は税込金額です。

この件のお問い合わせ先

株式会社 阪急阪神レストランズ プロジェクト推進部

担当: むかい おおごし こうけつ なかたに 向、大越、瀬瀬、中谷

TEL(06)6343-6783 FAX(06)6343-6787

E-mail: dining@hhr.co.jp

<http://www.hhr.co.jp>