



中華料理店「焼賣太樓」が 夏のスタミナフェアをスタート！

かすみ
～いま話題の怪味ソースで食べるメニュー登場！～

株式会社餃子計画(大阪市淀川区)が展開する中華料理「焼賣太樓」全店で、この度7月1日から8月末日まで期間限定で、夏のスタミナフェアを実施いたします。

いま話題の怪味ソースで食べるバンバンジー風前菜をはじめ、7種類の薬膳で仕上げた麻辣油醬の和えそば、激辛麻婆豆腐、豚肉とニンニクの芽の炒めとガーリック&スパイスのパワーで暑さを乗り切るスタミナメニューを揃えている。

◆夏のスタミナフェアメニュー◆

- ・蒸し鶏と豆腐の怪味ソース
～クラッシュガーリック添え～ 480円
いま話題の怪味ソースで食べるバンバンジー風前菜。
- ・麻辣油醬和えそば 580円
山椒の効いた麻辣油醬がたまらない。
- ・激辛麻婆豆腐 680円
ガツンとくる辛さがたまらない! 激辛に注意!
- ・豚肉とニンニクの芽の炒め 680円
ニンニクの芽でスタミナパワー炸裂!

※表示価格は税抜となっております。別途消費税が加算されます。

怪味ソースとは・・・

中国四川省発祥の調味料、中国語で「複雑な味」を意味する「怪味」の名の通り、塩味・酸味・甘味・辛味が混ざり合った複雑で濃厚な味わいが特徴のソース。

麻辣油醬とは・・・

7種類の薬膳(にんにく、生姜、唐辛子、黒七味、花山椒、あさりエキス、胡麻油)で、芳醇高き香りと辛味を丁寧にバランスよく仕上げたタレ。

会社概要

- 会社名:株式会社餃子計画
 - 所在地:大阪市淀川区宮原2丁目14番14号 新大阪グランドビル4階
 - ホームページ: <http://www.gyoza.com/shuumai/>
- 気軽に中華料理を楽しんでいただける店舗づくりをしております。

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社餃子計画 / 担当=外食事業本部 三谷和子

TEL 06-6396-2277 / メール k.mitani@gyozakeikaku.com / URL <http://gyozaya.com/>