

タイガー麻婆豆腐
TIGER MA BO TOFU

NEW OPEN

麻婆豆腐専門店

《POPUP》麻婆豆腐専門店『タイガー麻婆豆腐』
2024年11月1日（金）グランドオープン！

株式会社LIFEstyle（本社：大阪市北区）は本格四川麻婆から創作麻婆まで色々な種類の麻婆豆腐を召し上がっていただける麻婆豆腐専門店『タイガー麻婆豆腐』をPOPUP ショップとしてグランドオープン！



黒い麻婆豆腐 ¥1,000



白い麻婆豆腐 ¥1,200

『タイガー麻婆豆腐』は、漢方の原料でも使用されるアジアスパイスをふんだんに使用した『黒』『白』『赤』のこだわりの創作麻婆豆腐専門店です。

『黒い麻婆豆腐』はなめらかな絹こし豆腐に花椒と自家製ラー油、豆板醤を使用した本格四川麻婆豆腐。『白い麻婆豆腐』はエビ・イカ・ベビーホタテの海鮮の旨みを堪能していただける海鮮白麻婆豆腐。花椒油のシビレをアクセントに…『赤い麻婆豆腐』は町中華の懐かしい味わいに自家製ラー油をきかせました。

『黒』『白』『赤』の麻婆豆腐はいずれもお好みの辛さ・痺れでご注文いただけます！トマトの甘みと酸味がスパイシーな麻婆ソースと絶妙にマッチした『トマト麻婆豆腐』ピリ辛な麻婆豆腐と半熟に仕上げた卵でとろとろ食感に仕上げたふわとろ『麻婆天津飯』スパイシーな麻婆豆腐とゴーダチーズ・モッツアレラチーズ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノの4種類のチーズをたっぷり使用した『4種のチーズの麻婆麺』などなど…ランチは麻婆豆腐と小鉢のセット、ディナーは梅酒・果実酒とともに…麻婆豆腐の世界を存分にお楽しみいただけます。



赤い麻婆豆腐 ¥1,000

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

株式会社LIFEstyle（ライフスタイル）／担当：後閑 MAIL：gokan@airinc.jp

メニュー



トマト麻婆豆腐 ¥1,200



麻婆天津飯 ¥1,300



麻婆たまご麺 ¥1,200



4種のチーズの麻婆麺 ¥1,400



麻婆ライス ¥850



麻婆豆腐ランチ ¥1,200



麻婆豆腐とは

麻婆豆腐は、19世紀末の中国・四川省成都に起源を持つ料理です。伝説によると、ある夫婦が経営する食堂で、豆腐とひき肉をピリ辛の豆板醤で炒めた料理が評判となりました。「麻」は痺れるような辛さ、「婆」は女性を指し、創始者の女性にちなんで名付けられたと言われていています。辛さと香りが特徴で、四川料理の代表的な一品として世界中に広まりました。現在では、家庭でも簡単に作られ、多様なアレンジが楽しまれています。

■店舗概要

店舗名 タイガー麻婆豆腐
(タイガーマーボードウフ)
業態 麻婆豆腐専門店
住所 〒530-0012 大阪府大阪市北区芝田1-6-6
TEL 06-6372-5012
営業時間 11:00 ~ 23:00
定休日 無休
URL <https://lit.link/andumeda>

■運営会社

運営会社名 株式会社LIFeStyle
所在地 大阪府大阪市北区芝田1-6-6
代表者 濱田栄一
資本金 30,000,000 円
設立 2009年2月20日
事業内容 飲食店の企画・運営
ブランド ・千成屋珈琲

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

株式会社LIFeStyle (ライフスタイル) / 担当: 後閑 MAIL: gokan@airinc.jp