



今年ならではの
新スタイル「1人鍋」

OMATCHA SALON

ヘルシー & ビューティ
「菌活発酵鍋」

「1人小鍋」は新しい生活様式に沿った安心・安全な鍋スタイル
お好みの出汁を選び、1人に1つの鍋で自分のペースでお楽しみいただけます。

『OMATCHA SALON 玉川高島屋 S・C』 1人鍋『菌活発酵鍋』『そばしゃぶ発酵鍋』が新登場！

株式会社 LIFEstyle (本社：大阪市北区) が展開する、OMATCHA SALON (オマッチャサロン) にて
今年はコロナ禍でも鍋を楽しんでいただけるよう、1人に1つの「1人鍋」スタイルをご提案！



トマトとカマンベールの茶そば発酵鍋

¥1,780 (税抜)



ガーネットトマトと
アボカドとモッツァレラとおぼろ
豆腐の茶そば発酵鍋 ¥1,850 (税抜)



塩麴とレモンの茶そば
発酵鍋 ¥1,380 (税抜)

寒くなると恋しくなるのは何といたっても鍋!! 「OMATCHA SALON」で人気の抹茶そば鍋シリーズを、今年は新しい生活様式に沿った安心・安全な「1人鍋」をご用意しました。

塩麴、甘酒、味噌といった日本の伝統食品やキムチや豆板醤など世界でも親しまれている食品まで…様々な発酵食品を具材や出汁に使用し「菌活発酵鍋」で美肌や免疫力アップを目指しましょう！

白味噌仕立ての「トマトとカマンベールの茶そば発酵鍋」とろ〜りチーズとほくほくアボカドがくせになる「ガーネットトマトとアボカドとモッツァレラとおぼろ豆腐の茶そば発酵鍋」塩麴の旨味とレモンの酸味が爽やかな「塩麴とレモンの茶そば発酵鍋」など体の芯から温まる発酵鍋メニューが勢ぞろいしました。

また、「上州せせらぎ豚と宇治抹茶そばの菌活そばしゃぶ発酵鍋」が新登場！「昆布カツオだし (塩麴・かつお節)」「トマトだし (塩麴・白みそ)」「すき焼きだし (醤油・甘酒)」「薬膳 麻辣火鍋 (豆板醤)」「刻みキムチの辛みそだし (味噌・みりん)」「豆乳胡麻だし (胡麻・甘酒)」の選べる6種類の発酵食品の力を加えた出汁が見事な旨味を演出。つけだれも5種《香味柚子・酢橘ポン酢・胡麻くるみ・ピリ辛豆乳・ラー油》からお選び頂けます。

上品で味わい深い「上州せせらぎ豚」と一緒にしゃぶしゃぶしてもめとしても美味しい「宇治抹茶そば」が同時に味わえる「菌活 そばしゃぶ発酵鍋」を是非お試しください。

●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

菌活 そばしゃぶ発酵鍋

《発酵食材の効能》

発酵とは、目に見えない微生物の働きによって食物などが分解され、人にとって有益になる成分に変化すること。日本古来の保存技術である発酵には、栄養成分がアップするだけでなく、旨み成分も増加させる効果があります。また、発酵食品に含まれる酵素や乳酸菌が腸内環境を整え、免疫力の強化やアンチエイジング効果も期待できます。



つけだれ5種 《香味柚子・酢橘ポン酢・胡麻くるみ・ピリ辛豆乳・ラー油》



京都宇治の老舗茶問屋「北川半兵衛商店」

● 宇治抹茶専門店『OMATCHA SALON』のこだわり●

日本茶は文久元年創業、京都宇治の老舗茶問屋「北川半兵衛商店」のお茶を使用

文久元年（1861年）から150年以上続く京都の老舗問屋「北川半兵衛商店」の京都府産宇治抹茶やほうじ茶をオリジナルブレンドしたスイーツやドリンクをご用意しています。

抹茶は日本が誇るスーパーフード

緑茶の一種を粉末にしたもので茶葉をそのまま食べる為カテキンなどの有効成分の摂取がアップ。海外でもアンチエイジング食材としてセレブやヘルシー志向の人たちに大人気。

■店舗概要

店舗名	OMATCHA SALON 玉川高島屋 S・C (タマガワタカシマヤショッピングセンター)
業態	宇治抹茶専門店
住所	〒158-0094 東京都世田谷区玉川 3-17-1 玉川高島屋 S・C 南館 8F
TEL	03-6447-9253
営業時間	11:00 ~ 23:00 (L.O. フード 22:00 / ドリンク 22:30)
定休日	施設に準ずる
席数	88 席
店舗面積	187.182 m ² / 56.72 坪
URL	https://omatcha-salon.jp/

※表記価格は全て税抜です

■運営会社

運営会社名	株式会社 LIFEstyle
所在地	大阪府大阪市北区堂山町 1-5 三共梅田ビル 6F
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 ・センナリヤフルーツパーラー ・CHEESE CRAFT WORKS
URL	http://lifestyle-inc.jp/

● 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