

2025-008

2025 年 5 月 22 日

【ホテル日航大阪】
テイクアウト新商品「大阪ラスク たこ焼きソース味」
5 月 22 日販売開始

大阪が愛するソウルフードが、ホテルメイドのご当地ラスクとして登場



「大阪ラスク たこ焼きソース味」

大阪 心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中心区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人：呉服 弘晶）は、2025 年 5 月 22 日（木）よりテイクアウトの新商品として「大阪ラスク たこ焼きソース味」（500 円、消費税込）の販売を開始いたします。

テイクアウト商品「北海道バター香る食パン」をアレンジしたラスクは、総料理長 小西 太郎が自ら開発し、バターの味わいと軽やかな食感、一口サイズの食べやすさにこだわった人気商品です。現在販売中の「メープル」「バターシュガー」「シナモン」の 3 種に加え、国内外から多くの方々が大阪に訪れるこの時にふさわしい、大阪らしさあふれる「たこ焼きソース味」が完成しました。口に広がる香ばしいソースの香りとあおさの風味、サクサクとした歯ごたえで、思わず食べ進めてしまう一品です。大阪土産や、ご自宅用、ご友人などへのプチギフトとして、ぜひ手に取っていただきたいと考えております。

【「大阪ラスク たこ焼きソース味」販売概要】

販売店舗：ホテル日航大阪 カフェレストラン「セリーナ」（2 階）

販売時間： 11：30～20：30（売り切れ次第終了）

価格：500 円（消費税込）

内容量：80g

※ご予約も承ります。

テイクアウト商品のご案内 <https://www.hno.co.jp/other/takeout.html#sweets>

ご予約・お問い合わせ： カフェレストラン「セリーナ」（2 階） 直通 TEL.06-6244-1036

本件に関するお問い合わせ先：ホテル日航大阪 セールス＆マーケティング部 広報担当－高場 順子、栗野 有花
〒542-0086 大阪市中心区西心斎橋 1-3-3 直通 TEL.06-6244-0747、直通 FAX.06-6244-0748 公式サイト <https://www.hno.co.jp>