



2014年5月19日

“コイケヤ”×“阪急かっぱ横丁” 阪急かっぱ横丁の「横丁献立」 期間限定メニューにスナック菓子を採用

株式会社フレンテの事業会社である株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：田子忠）は「ポテトチップス のり塩」・「カラムーチョ」ほか、数多くのロングセラーブランドを抱えていますが、この度、阪急かっぱ横丁にて実施されるイベント「横丁献立」参加の4店舗のメニューにおいて、当社製品が採用されました。



レタスとトマトの
サクサクスナックサラダ



焼肉屋さんの
ドンタコライス



のり塩チップスを使った
鱈の磯辺揚げ



サーモンとチーズの
揚げタコス

阪急かっぱ横丁の各店舗が知恵を絞り完成させた、スナック菓子を使用した個性あふれるオリジナルメニューが2014年5月19日(月)～5月30日(日)の期間限定で登場。湖池屋からは「ポテトチップス のり塩」、「カラムーチョ」、「ドンタコス」が採用されています。

●「ぼてぢゅう かっぱ横丁店」：レタスとトマトのサクサクスナックサラダ：490円

いつものサラダがサクサク新食感。3種のトッピングの1つとして「ポテトチップス のり塩」・「カラムーチョ」をお選びいただけます。

●「焼き肉 鷹ヶ巣」：焼肉屋さんのドンタコスライス：500円

やわらか牛すじとピリ辛サルサ、アクセントにパルメザンチーズとドンタコスの食感がおいしさを一層引きたてます。

●「がたる」：のり塩チップスを使った 鱈の磯辺揚げ(4尾)：500円

青のりチップスを衣にして、鳥取県産の鱈を揚げました。和風テイストな味わいに仕上がっています。

●「でっかいどう」：サーモンとチーズの揚げタコス：378円

ドンタコスと、ライスペーパーによりうまれた新食感！特製ソースと包みサクサクに揚げました。

【阪急かっぱ横丁の「横丁献立」】

■開催期間

2014年5月19日(月)～2014年5月30日(日)

■店舗営業時間

11:00～23:00(一部店舗によって異なります)

■開催店舗

阪急かっぱ横丁内(〒530-0012 大阪府大阪市北区芝田 1-7-2)

- ・ぼてぢゅう かっぱ横丁店(06-6375-1661)
- ・焼き肉 鷹ヶ巣(06-6373-1471)
- ・がたろ(06-6373-1484)
- ・でっかいどう(06-6373-1488)



【阪急かっぱ横丁とは?】

「下町情緒あふれる飲食・娯楽街」<http://kappa.hankyu.co.jp/>

梅田で、ふと立ち寄れるあったかい場所を目指し、お客様と一緒に成長していけるよう「阪急かっぱ横丁」は生まれました。お客様とともに37年を迎えた「阪急かっぱ横丁」はサラリーマンの憩いの場、昔ながらの懐かしさを感じる飲食店や、OLさんや学生さんも気軽に立ち寄れるカジュアルなレストラン、みんなでわいわい楽しめるカラオケ店など、みなさんが楽しんで笑顔になれる店舗がそろっています。人と人のつながりを大切に、「阪急かっぱ横丁」は日々みなさまをお待ちしております!



【読者からのお問い合わせ先】

株式会社湖池屋 お客様センター

Tel.0120-941-751

受付: 月～金 9:00～17:00

(祝日除く)

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社湖池屋 広報課: 小幡/山口

Tel.03-3979-2112 Fax. 03-3979-2156

〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7

E-mail. pr@frente.co.jp

