

## 冷凍十割蕎麦を自動販売機で販売開始

### 大阪北新地【石挽き十割蕎麦 玄盛】の香り甘みにこだわった 本物の十割蕎麦を、電子レンジで簡単 3 分調理

～つなぎを一切使わない蕎麦粉 100%（グルテンフリー）のヘルシーな健康食を自宅で楽しめる～

株式会社 JAGAIMO（本社：大阪府大阪市、代表取締役：市川勝浩、以下 JAGAIMO）は、大阪北新地に本店を構える【石挽き十割蕎麦 玄盛（げんせい）】より、冷凍十割蕎麦の自動販売機での販売を 2023 年 2 月 20（月）より開始いたしました。冷凍十割蕎麦は、つなぎを一切使わず蕎麦粉のみで仕上げしており、お店の味を再現した本格的な十割蕎麦をおうちで手軽に味わえます。



【公式 HP】<https://www.jagaimo-osaka.com/index.html>

#### 香り甘みにこだわった本物の十割蕎麦の冷凍自動販売機

大阪の北新地に本店を構える【石挽き十割蕎麦 玄盛】が、香り甘みにこだわった本物の十割蕎麦を冷凍自動販売機にて販売します。【石挽き十割蕎麦 玄盛】の蕎麦は蕎麦粉本来の甘み香りにこだわる為、石挽き粉のみを使用。つなぎを一切使わない蕎麦粉 100%（グルテンフリー）で、ヘルシーな健康食です。食生活が偏りがちな方、トレーニング中やダイエット中の方の 1 食として、また夜食などにもぴったりです。電子レンジで 3 分と、簡単に調理できますので蕎麦本来の香り甘みをお楽しみ下さい。

#### <商品ラインナップ>

【定番商品】：盛り蕎麦（2食汁付）

【店舗自慢の鴨と鳥の W スープを使ったつけ蕎麦】：近江鴨つけ蕎麦、特選牛つけ蕎麦、京赤地鶏つけ蕎麦、油かすつけ蕎麦

<価格> 各 1,000 円（税込）



<調理方法>

- ①冷凍十割蕎麦をレンジで3分
- ②レンジ後、お蕎麦を冷水で冷やす
- ③つけ汁を湯煎で温める

本格的な十割蕎麦をご家庭で美味しくいただく調理方法

詳しいご説明はパッケージの中に入っている調理説明書をご確認ください。 ※つけ蕎麦の調理例です

調理スタート：具材と麺を同時に温めます



沸騰したお湯に、真空パックのまま具材を入れ約4〜5分温めてください。

麺を冷やします



凍ったままの麺を透明の内袋のまま、電子レンジで両面を加熱してください。



麺をざるに移し替え、麺が切れないようにやさしくそーっと手でほぐしながら冷水で冷やします。

盛り付けて完成です



麺は水けをきり、器に盛り付けます。具材は別の器に入れ完成です。

<自動販売機設置場所>

【石挽き十割蕎麦 玄盛 東梅田店】に隣接設置

住所：大阪市北区太融寺 4-15

<購入方法>

現金のみ（順次キャッシュレス対応予定）



## 石挽き十割蕎麦 玄盛とは

石挽き十割蕎麦玄盛は、そば粉本来の甘味・香りを味わっていただきたい想いから、そば粉 100%にこだわっているお店です。敷居が高いイメージの十割蕎麦をもっと手軽に POP に味わっていただけるお店創りを目指しています。現在は北新地と東梅田に 2 店舗を構え、蕎麦メニュー以外にもこだわりをもち自然薯・近江鴨を使用した厳選料理を提供しています。東梅田店に自動販売機を設置しているので、ご自宅用・お土産用としてお買い求めいただけます。

### 【石挽き十割蕎麦 玄盛 北新地本店】

住所：大阪府大阪市北区曽根崎新地 1-10-6 松木興産ビル 1～4F

アクセス：北新地駅から 102m

### 【石挽き十割蕎麦 玄盛 東梅田店】

住所：大阪市北区太融寺 4-15

アクセス：大阪メトロ谷町線「東梅田駅」4 番出口より徒歩 5 分、東梅田駅から 373m



## 株式会社 JAGAIMO について

JAGAIMO の保有店舗は、味の品質はもちろんのこと、スタッフの 1 つ 1 つの気配りから挨拶まで、お客様が十分に満足いただけるように徹底的に指導しています。JAGAIMO はそんな満足感を追求しその達成方法においてあらゆる試行錯誤を繰り返し、結果「成功」に導くように日々努力しています。

### 【会社概要】

社名：株式会社 JAGAIMO

所在地：大阪府大阪市北区大淀中 2 丁目 11-8

代表取締役 市川 勝浩

設立：平成 29 年 12 月 4 日

会社 HP：<https://www.jagaimo-osaka.com/index.html>

