

2026年1月20日

「象印食堂 梅田店」2026年2月12日(木)オープン
季節の恵みを忍ばせた限定メニュー「玉手箱会席」「福箱会席」が登場!
~旬を味わう「春メニュー」やテイクアウトできるお弁当もご用意~

象印マホービン株式会社

象印マホービン株式会社では、全国3店舗目として、大阪・梅田のBREEZE BREEZE(ブリーゼブリーゼ)5階に、「象印食堂 梅田店」を2026年2月12日(木)に出店します。

「象印食堂」では「おいしいごはんが、ここにある。」をコンセプトに、常設のごはんレストランとして、当社の高級炊飯ジャー「炎舞炊き」で炊き上げたごはんと、「和」をテーマにした家庭料理を提供しています。

“大阪キタエリア”初出店となる本店舗では、ランチやディナーで「象印食堂 梅田店」限定メニューをご用意いたします。

■ 「象印食堂 梅田店」限定メニュー

ランチ予約限定「玉手箱会席」4,200円(税込)

季節の恵みをそっと忍ばせた玉手箱。揚げたての天ぷら五種と艶やかに炊き上げたごはんが、心ときめく大人の食時間を彩ります。

※ご予約は前日までとなります。

※11時からの90分制でのご提供となります。



ディナー予約限定「福箱会席」5,600円（税込）

象印の高級炊飯ジャー「炎舞焼き」で炊いたあなたのためだけの“炊き立てごはん”をご用意いたしました。季節の恵みをそっと忍ばせた玉手箱に、黒毛和牛のステーキと和牛ローストビーフの贅沢な饗宴を添えました。大切な方と、心に残る優雅なひとときをお過ごしください。

※ご予約は前日までとなります。2名様より

※飲み放題付きプランの場合、7,100円（税込）となります。



■ 「玉手箱会席」と「福箱会席」でご提供するメニューについて

冬から春にかけて旬を迎える鰯（さわら）をはじめ、春らしさを感じられる「桜麹」の和え物など、旬の食材、春らしい料理を贅沢に詰め込んだ一品です。



「玉手箱会席」「福箱会席」メニューの一例

※写真は「福箱会席」

（玉手箱上段：そら豆とポテトのスパイシーマヨ、鰯のごぼう味噌焼き）

（玉手箱下段：赤えびのごま和え、サーモンの桜麹和え、真鯛のお造り ポン酢ジュレで、ひじきと大根のナムル）

■ オープンレンジ「EVERINO」で作った絶品料理

「象印食堂 梅田店」では、象印のオープンレンジ「EVERINO」で調理した焼き豚を使った「エブリノで作った焼き豚 サラダ仕立て」をディナーメニューにてご提供します^{※1}。

オープン加熱でうまみを閉じ込めた後、レンジ加熱で内側まで素早く熱を通すことで、ジューシーな仕上がりになっています。

※1 お子様限定メニュー「わらべ御膳」を除く



エブリノで作った焼き豚 サラダ仕立て

■テイクアウトメニューとお弁当の販売

「象印食堂」の味をご家庭やオフィスで気軽に楽しむいただける、テイクアウトメニューもご用意しております。手土産としてはもちろん、ビジネスシーンでの会議弁当としても最適です。

また、「象印食堂」オリジナル柄のステンレスランブラー、店内で提供しているお米やお茶など、日々の生活を豊かにする商品も販売します。



テイクアウトメニューのイメージ



オリジナル商品の一例

■ 店舗概要



「象印食堂 梅田店」 イメージ

※デザインは変更になる場合がございます。

店舗名	象印食堂 梅田店
住所	大阪府大阪市北区梅田 2 丁目 4-9 BREEZE BREEZE (ブリーゼブリーゼ) 5 階
定休日	BREEZE BREEZE (ブリーゼブリーゼ) の定休日に準ずる
店舗営業時間	<ランチ> 平日 11:00～15:00(ラストオーダー14:15) 土日祝 11:00～15:15(ラストオーダー14:30) <ディナー>17:00～22:00(ラストオーダー21:00)
開業日	2026 年 2 月 12 日 (木)

◎本製品に関する読者からのお問い合わせ先

お客様ご相談センター
フリーダイヤル 0120-345135
象印マホービン ホームページ
<http://www.zojirushi.co.jp>