

大阪で創業77周年 毎日7,000人が利用するベーカリー「クックハウス」

6月17日 あべのキューズモール店 リニューアルOPEN

オーダーを受けて揚げ、しっとりパンでサンドするクックハウス名物「フィレカツサンド」

「パン40種類食べ放題」などを提供

今年創業77周年の株式会社ダイヤ（本社：大阪市生野区新今里 代表取締役社長：多田俊介 以下 ダイヤ）が運営する「クックハウスあべのキューズモール店」は、6月17日(土)午前10時にリニューアルオープンしました。



2011年にオープンしたクックハウス あべのキューズモール店は、老朽化に伴い改装工事を行ない、6月17日（土）午前10時にリニューアルオープンしました。66席のイートインスペースと石窯を備え、約60種類のパンを販売します。

注文を受けてから商品を作るバイオーダー形式の商品も取り揃えます。これまで一番人気の「揚げたてフィレカツサンド」は、やわらかい肉質のフィレカツを、オーダーが入ったら揚げ、クックハウスのデイリーブレッドを軽くトースト、フィレカツソースで味付けし、挟みます。揚げたてのカツサンドの食感にもパンが負けず美味しく食べられるように工夫しています。また、「パン40種類食べ放題」なども行います。

コロナ禍を経て価値観の変わったお客様の購買行動を踏まえ、店作りも工夫しました。クックハウス初導入の自動釣銭を搭載したレジでは、スタッフが金銭に触れることなく対応できます。さらに、車椅子やベビーカーをお使いのお客様も買い物がしやすいよう、陳列棚をスペースに無駄のない長方形へ変えて通路を広くしました。そして、イートインメニューをデジタルサイネージに表示させ、レジ前や狭い通路での人同士の接触を極力避けられるよう工夫しています。

クックハウスあべのキューズモール店 提供商品**日替わりランチ**

平日午前11:00から数量限定で販売しています。「本日のおかずプレート」のほか、食べ放題パン、ドリンクのセットで税抜850円（税込935円※イートイン）です。

**揚げたてフィレカツサンド**

やわらかい肉質のフィレカツを、オーダーが入ったら揚げ、のデリーブレッドを軽くトースト、フィレカツソースで味付けし、挟みます。揚げたてのカツの食感にもパンが負けず美味しく食べられるように工夫しています。ドリンクセット税抜1,100円（税込1,210円※イートイン）です。

人気商品**ミルクパン**

人気NO.1！4層のカスタードクリームを折り込みしっとりとした口当たりが特徴です。

【（1個）税抜90円（税込98円）

（5個入）税抜390円（税込422円）】

【天然酵母使用】

**フランク**

食べ応えのあるポークウインナーをパン生地で巻き、程よい分量のマヨネーズとケチャップトッピングし焼きあげました。

【税抜200円（税込216円）】

【天然酵母使用】

**スイートポテト**

クロワッサン生地にサツマイモの角切りのほくほく感が人気の自社製のスイートポテトを絞り焼き上げました。

【税抜200円（税込216円）】

【天然酵母使用】

**チーズボロネーゼ**

デミグラスソースで煮込んだボロネーゼをパンで包み込み、チーズソースをトッピングし焼き上げました。

【税抜270円（税込292円）】

**メロンパン**

外はザクザク食感のビスケット生地が香ばしく、中はふんわりしっとり口どけの良い生地が美味しいメロンパンです。

【税抜180円（税込195円）】

【天然酵母使用】



クックハウス
あべのキューズモール店
店長 山下 政治

あべのキューズモール店は、ファミリー世帯や学生のご友人同士の利用が多いところです。リニューアルしたことで、利便性が増し、よりお客さまに居心地良く過ごしていただけるようになったと感じております。

日替わりランチのほか、注文が入ってから調理するバイオーダーの「フィレカツサンド」、焼き立ての卵焼きを挟みケチャップと自家製マヨネーズで仕上げた「ハムと焼き立て卵のミックスサンド」は、おすすめです。

■まるで焼きたて!を実感

6月22日 パナソニック オープントースタービストロ体験会

「出来立てのパンのおいしさを味わってほしい」長年抱えてきたクックハウスのスタッフたちの想いでした。

今回、ご協力いただいたパナソニック オープントースター ビストロは、私たちの想いを実現してくれるトースターです。

通常、具材とパン生地の両方を良い塩梅で温めるのは難しいのですが、オープントースタービストロを使うと大きな具材が乗ったパンやたっぷりソースが入ったパンなども中までしっかり温まり、それでいてパン生地はふっくらしています。

特にソーセージに生地を巻いたフランクは、中のソーセージまで温めようと思うと外側の生地が焦げてしまうこともあります。しかし、オープントースタービストロの場合、外側の生地は焦げずに、中のソーセージを中心まで温めることができるので、ソーセージのプリとした食感を味わうことができます。

出来立てを知るパン職人たちも認める、オープントースタービストロを、クックハウスのパンと共にご紹介します。



■体験会詳細

日時：6月22日(木)午前12時～午後2時（予定）

場所：クックハウスあべのキューズモール店

費用：無料

当日は、パナソニックのスタッフがオープントースタービストロの製品説明を行います。
※当日は数量限定で試食用パンのご用意があります。

■株式会社ダイヤ 会社概要

社名	株式会社ダイヤ
創業	1946年4月
会社設立	1952年10月13日
資本金	20,000千円
代表者	代表取締役社長 多田 俊介
社員数	正社員82名（2023年5月）
本社	〒544-0001 大阪市生野区新今里2-13-8

本件に関する画像素材ダウンロードはこちら ▶ (<https://bit.ly/465d2CC>)

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社ダイヤ PR事務局
TEL：伊藤（090-3281-9977）岡村（080-4287-5033）
MAIL：pr@hazoom.net