

うなぎが合うのは米だけではなかった！日本初「うなぎの和え麺」 大阪・高槻の和食店で「土用の丑の日（7月25日）」から本格販売 ～うなぎを使った新メニュー。夏バテ防止にも～

大阪・高槻の和食店「旬菜旬魚 きくの」は、2017年7月25日（火）「土用の丑の日」より、うなぎに麺を和えた日本初のメニュー「うなぎの和え麺」を本格販売いたします。

■日本初！うなぎの名店出身の若き店主が作る 「うなぎの和え麺」

「うなぎの和え麺」は、安心安全はもちろん、産地にこだわらず、活けのうなぎを使用。きゅうり、山芋、白ネギ、温泉玉子などの野菜をトッピングし、和え麺には珍しい細麺を、山椒油や自社ブレンドの醤油ベースのたれで和えた新感覚の麺です。

2012年にオープンした当店は、和食店ですが、うなぎの名店「ちか定」で出身の店主が作るうなぎ料理が大変人気となっております。なにかうなぎを使った新しいメニューを提供できないかと考えたことから、以前他店で食べたロー麺からヒントを得て、「うなぎの和え麺」を開発しました。

当店といたしましては、栄養価の高いうなぎを使った「うなぎの和え麺」で、これからの夏本番を乗り切っていただきたいと考えております。

商品名：うなぎの和え麺
販売価格：950円（税込）
目標販売数：1日30食

マスコミの方にはご試食もご用意しております。
ぜひ貴社媒体でのお取り扱いいただけますよう、お願い申し上げます。



「うなぎの和え麺」



店舗名：旬菜旬魚 きくの

住所：大阪府高槻市

電話：072-669-9888

アクセス：阪急高槻市駅徒歩5分

営業時間：

11:45～14:00 (L.O13:30) ※夏季限定

17:00～23:00 (L.O22:30)

定休日：不定休

店舗面積：50坪

席数：最大60名まで可能

取材に関するお問い合わせ先

旬菜旬魚 きくの 担当=きくの

T E L : 090-7106-0521

Email: akinosuke521go@gmail.com