

**販売約1ヶ月で1,000食突破!!** ※キッチン大宮大名古屋店のデーター  
**卵もライスもソースも何もかもが白の不思議なオムライス!!**  
**洋食界の重鎮、大宮勝雄シェフ監修**  
**美しすぎる「純白のオムライス」関西初販売決定!!**



雪室かまぐらをイメージした個室居酒屋やハワイアンダイニング、スパニッシュイタリアンなどのコンセプトレストランを全国に展開する株式会社リン・クルー（本社：東京都中央区、代表取締役：林直樹）は、2016年6月20日（月）に東京浅草の老舗洋食店「レストラン大宮」のオーナーシェフ大宮勝雄監修「キッチン大宮 DELI グランフロント大阪店」にて外も中も全て真っ白な「純白のドレスオムライス」を関西地区で初めて販売します。

**“黄身が白い卵”と中のライスは色が着かない具材で調理をして全てが真っ白のオムライスを作りました。関西では初となる幻の『純白オムライス』。華やかなドレープの美しすぎるドレススタイルのオムライスでご提供します。**

**6/20(月) 関西発登場!!**

**【純白のドレスオムライス（税込：1,100円）概要】**

### オムライスを包む玉子はなぜ白いの？

流通量も限られて希少価値が高い「ホワイトたまご」を使用しています。この卵の特徴はなんと言っても『黄身が白い!!』。卵の黄身の色は鶏が食べている飼料が影響されます。トウモロコシを食べるから黄色い、お米を食べているから白い黄身が実現できます。この「ホワイトたまご」は元来の卵が持つ栄養価はそのままに、通常の卵に比べ脂質およびカロリーが低いというメリットもあり、ヘルシー志向の方には嬉しいポイントが!!





## チキンライスも白!!

白で包んだ玉子の中身も驚きの白さ!!  
通常はケチャップライスで仕上げますが、玉ねぎ、マッシュルーム、鶏肉をコンソメで味付けするなど色の着かない具材でチキンライスを仕上げています。  
そしてソースは牛乳の旨味を感じさせるサラリとしたホワイトソースに、チーズをふんだんに混ぜ合わせたWソース。  
コクのある深い味わいに仕上げました。



## 貴婦人のドレスのようなオムライス

螺旋を描いたドレスのようなフォルムが美しすぎる「キッチン大宮 DELI 店」の代名詞のドレスオムライスは、今回の「純白のドレスオムライス」でも健在。  
味もさることながら、芸術的な見た目も追求したオムライスです。

純白のオムライスは2016年3月9日にオープンした「キッチン大宮 名古屋ビルディング店」にて販売スタート。今回の「キッチン大宮 DELI グランフロント大阪店」のオムライスはドレスタイプの形態で、関西初の販売になります。  
純白のオムライスは名古屋店、そして今回の大阪店の2店舗のみの販売です。

### <店舗概要>

- 販売店舗：キッチン大宮 DELI グランフロント大阪店
- 販売形態：パスタ（イートイン）／オムライス（テイクアウトも可能）
- 所在地：〒530-0011 大阪府大阪市北区大深町 4-1 グランフロント大阪 うめきた広場 B1
- TEL：06-6485-7095
- アクセス：JR 大阪駅 徒歩 1 分／阪急線 梅田駅 徒歩 3 分／地下鉄御堂筋線 梅田駅 北口 徒歩 3 分
- オープン日：2013 年 4 月 26 日
- 営業時間：10:00 ～ 22:00 (L.O.21:30)

[http://www.rincrew.co.jp/kitchen\\_omiya\\_deli/index.html#kitchen\\_omiya\\_deli01](http://www.rincrew.co.jp/kitchen_omiya_deli/index.html#kitchen_omiya_deli01)

<本件に関するお問合せ>

株式会社リン・クルー 広報担当：三上

TEL：03-3543-7108 MAIL：mikami@rincrew.co.jp