

もつ鍋は、牛や豚だけのものではなかった！？ 京都・伏見の飲食店が業界初「ブリもつ鍋」を9/22本格販売 ～出汁は伏見の酒粕を使用。「やわコリ」の新食感～

◎メディア試食会のお知らせ◎
日時：9月20日（水）11時30分～16時
場所：京都府京都市伏見区深草善導寺町3-46

近鉄伏見駅から徒歩1分に位置する海鮮料理屋「伏見の隠れ家 てっぽう」（京都府京都市伏見区深草善導寺町3-46）は9月22日（金）から、伏見の酒粕をベースに、ブリの胃袋を使用したもつ鍋「ブリもつ鍋」（1,298円）を本格販売いたします。

■業界初の「魚もつ」を使用。「やわコリ」の新食感！

もうすぐ鍋の季節がやってきます。一般的に、もつ鍋と言えば「牛」や「豚」のもつを使用しますが、「伏見の隠れ家 てっぽう」では、牛や豚ではなく、鰯(ブリ)の胃袋を使用した鍋「ブリもつ鍋」を提供開始いたします。元々は、アルバイトのまかないとして作っていたものを、常連客に「食べてみたい」と言われ提供したところ、大変好評だったことからメニュー化に至りました。

ブリのもつは、コリコリとしながら、スツと歯で噛み切れるやわらかな食感が特徴で、DHAやEPAをはじめ、タウリン・アスタキサンチン・ビタミン類が豊富に含まれており、成人病予防や疲労回復のほか、美肌効果やアンチエイジング効果も期待できるため、女性のお客様にはぴったりのメニューです。「ブリもつ鍋」は、酒処伏見ならではの24ある蔵元から厳選した酒粕をベースに、当店自家製の柚子味噌唐辛子で味付けをします。メには、濃厚スープが絡みやすいパスタをご用意いたします。



コリコリした食感が特徴の「ブリもつ鍋」

そのほか、「ぶりホルモンと九条ネギの天ぷら」「ぶり肝煮込み」「ぶりホルモン湯引きポン酢」など、ブリのもつを使ったお料理もご用意しております。より多くのお客様に、当店でしか味わえないぶりもつ料理を味わっていただければと思っております。

■新メニュー「ブリもつ鍋」メディア試食会のお知らせ

日時：2017年9月20日(水)11時30分～16時

(受付時間：11時 ご都合の良い時間帯にお越しくださいませ)

場所：「伏見の隠れ家てっぽう」（京都府京都市伏見区深草善導寺町3-46）

内容：(1)店内撮影・撮影用料理のご提供 (2)ご試食

※参加されるメディア様は、お手数ですがFAXにて2枚目のご出席シートをお送りください。

■「伏見の隠れ家 てっぽう」店舗詳細

住所：京都府京都市伏見区深草善導寺町3-46

電話番号：075-603-2213

営業時間：火～土 17時30分～24時 (L.O23時)

日 17時30分～23時30分 (L.O22時30分)

定休日：月曜日

席数：60席

客単価：4,000円



ぶりホルモン湯引きポン酢



伏見の酒蔵風の外觀が目印

是非、貴社媒体でお取扱い頂きますようお願い申し上げます。
ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●
伏見の隠れ家てっぽう広報事務局 担当：和田、八尾
TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

ご出席返信シート

【返信先FAX】 06-6233-8778

伏見の隠れ家てっぼう新メニュー「ブリもつ鍋」メディア試食会のご案内
日時：9月20日（水）11時30分～16時（受付開始11時）
場所：京都府京都市伏見区深草善導寺町3-46

誠にお手数ではございますが、9月19日（火）中に返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日 2017年（ ）月（ ）日

御名前 計（ ）名

TEL／FAX

E-mail

当日携帯電話

内覧会御来店予定時間

御撮影 有（スチール／ムービー／レポーター）・無

インタビュー希望 有 ・ 無

備考
