

日本初！名物は「獺祭甘酒」を使用した“ホットバナナジュース” 大阪・高槻に11月21日(火)バナナジュース専門店がオープン ～バナナジュースが好き過ぎる和食職人が本気を出して作りました～

大阪・高槻に2017年11月21日（火）バナナジュース・ミックスジュース専門店「クラムスバナナ」（所在地:大阪府高槻市野見町4-6、代表:菊農章央）がオープンいたします。冬季限定メニューとして、日本初の獺祭甘酒とバナナ丸ごと1本を使用したホットバナナジュース「ホットバナナ甘酒」を提供いたします。

■和食一筋15年のオーナーが出店！名物は「ホットバナナ甘酒」

当店は大阪、高槻のうなぎ・すっぽん料理専門店「旬菜旬魚 きくの」の姉妹店として、2017年11月21日(火)にオープンいたします。和食職人歴15年のオーナーが、毎朝作って飲むほどのバナナジュース好きだったことから今回出店に至りました。

メニューは、バナナ丸ごと1本を使用した、定番の「濃厚バナナジュース」（レギュラー：400円）「濃厚ミックスジュース」（レギュラー：430円）から、フレークやグラノーラなどのトッピングを加えたものまで、全10種類のバナナジュースをご用意し、サイズはレギュラー(360ml)のほか、キッズ(270ml)も展開します。

名物は、獺祭の酒粕で作る甘酒と、粘り気の強い濃厚なバナナを使用した、「ホットバナナ甘酒」です。和食の職人として、何か和の要素を取り入れたバナナジュースができないかと考え、寒い冬にでも召し上がっていただけるよう、甘酒と組み合わせました。バナナはビタミンB6やたんぱく質のほか、腸内環境を整えるビフィズス菌を増やす「オリゴ糖」や、抗酸化作用のある「ポリフェノール」など、栄養素を豊富に含んでいるため、朝食としてもおすすめです。



濃厚ミックスジュース



黒ごまバナナジュース



獺祭甘酒×濃厚バナナ

店舗概要

店舗名：クラムスバナナ
オープン日：2017年11月21日(火)
住所：大阪府高槻市野見町4-6
電話：072-669-9888
店舗面積：5坪
席数：7席（イートイン可能）
営業時間：10時～19時
定休日：不定休



ぜひ貴社媒体でのご取材よろしくお願いたします。
ご不明な点などございましたら、お気軽にご連絡下さいませ。

取材に関するお問い合わせ先

クラムスバナナ 担当=きくの

TEL：090-7106-0521

E-mail: akinosuke521go@gmail.com