

**ハモ、夏野菜の天丼をキラキラで涼しげな「天つゆジュレ」で！
大阪西天満の天ぷら割烹店で7/2から関西初の「冷やし天丼」始めます
～♂はレモンを絞った冷茶漬けで2度涼しく。猛暑の時にこそ食べたくなる天丼♪～**

大阪・西天満の「天ぷら割烹 昌」(大阪市北区西天満4-9-20東興ビル1F、代表 西村昌洋)は7月2日(月)から、夏季限定メニュー「冷やし天丼」を始めます。

■関西初!熱々天丼を夏仕様にした「冷やし天丼」

天ぷら割烹昌(まさ)では、石焼で熱々のままお召し上がりいただく「石焼大海老天丼」(上 1,300円、並 1,000円)をランチの看板メニューとして営業しておりました。しかし、お客様から「夏に熱い天丼を食べる気になれない」という意見が多く、夏に売り上げが3割程減少してしまうことに頭を悩ませていました。そこで、「冷やし中華」からヒントを得て、冷やして食べる天丼「冷やし天丼」(1,200円)を開発しました。石焼天丼は熱々の天つゆをかけるのが特徴ですが、「冷やし天丼」は天つゆを冷たいジュレ状にし、見た目も爽やかに仕上げました。具材は、旬のハモと夏野菜と天ぷらの定番大海老を使用し、程よく粗熱をとったご飯に特製天つゆジュレをかけてお召し上がりいただきます。♂は冷たいお茶をかけてレモンを絞り、お茶漬けにすることで、1度で2つの味を楽しめるように仕上げました。

梅雨時、猛暑日に天丼、石焼の熱苦しいイメージですが、当店といたしましてはこの商品をきっかけに夏もおいしい天丼を食べていただきたいなと思っております。



「冷やし天丼」1,200円 (お椀、香の物付き)



看板メニュー「石焼大海老天丼」上 1,300円

是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問い合わせ下さいませ。

「天ぷら割烹 昌」店舗詳細

店名:天ぷら割烹 昌

住所:大阪市北区西天満 4-9-20 東興ビル 1F 電話番号:06-6949-9249

営業時間:月～金 11:30～14:00(L.O.13:30)、17:30～22:30(L.O.21:30)

土、日、祝日 17:00～22:30(L.O.21:30)

HP: <https://tempurakappomasa.owst.jp/>

取材に関するお問い合わせ先

天ぷら割烹 昌 担当: 西村

TEL:06-6949-9249

メール:kappomasa@gmail.com