

レインボーの次なるブームは「#モノクロ映え」！！  
目玉メニューは日本初の黒光りする漆黒の中華セット  
大阪・福島に中華バル「好中熊猫（ハオチューパンダ）」  
2018年8月22日（水）OPEN

-真っ黒の麻婆豆腐・天津飯・よだれ鶏！白い食器でモノクロの世界観を演出♪-

●メディア試食会のお知らせ●

日時：8月20日（月）11時30分～13時00分 場所：大阪市福島区福島6-1-39

関西を中心に102店舗の飲食店を展開する株式会社コズミックダイナー（本社：大阪府大阪市北区野崎町9-13 梅田扇町通ビル6F、代表：平松明洋）は2018年8月22日（水）、当社新ブランドとなる中華バル「好中熊猫（ハオチューパンダ）」（大阪市福島区福島6-1-39）をオープンいたします。



漆黒の中華メニュー「ハオチュー！ブラック」

■「#モノクロ映え」の先駆けに！女性が入りやすい中華バルを目指し、パンダをイメージ。

「中華好きのパンダ」＝「好中熊猫（ハオチューパンダ）」という店名の当店。「女性が入りやすい中華バルを作りたい」という思いから、女性人気の高い「パンダ」をテーマにいたしております。この度、料理でより女性のお客様にお楽しみいただけるよう、「パンダ＝白黒」からイメージした漆黒の中華メニュー「ハオチュー！ブラック」を考案いたしました。「麻婆豆腐」や「天津飯」など13種の定番中華メニューと2種のドリンクを、竹炭粉を使って真っ黒に染め上げております。食器は白でそろえ、黒と白の世界観を実現いたしました。

また、最近Instagramでは「レインボー」ブームが終息傾向にあることから、次なるブームはシックな「モノクロ」でないかと考えております。当店といたしましては、若い女性の皆様に「#モノクロ映え」の新たなブームの先駆けとして白黒の中華セットを楽しんでいただけたら、と思っております。

■「好中熊猫（ハオチューパンダ）」メディア試食会のお知らせ

日時：8月20日（月）11時30分～13時00分（受付開始11時）  
場所：好中熊猫（ハオチューパンダ）（大阪市福島区福島6-1-39）  
内容：(1)店内撮影・撮影用料理のご提供 (2)試食タイム  
※参加されるメディア様は、お手数おかけしますがFAXにてご出席返信シートをお送りください。

●取材に関するお問い合わせ先●

コズミックダイナー広報事務局 担当：小田切 TEL：06-4708-3766 携帯：070-6683-0628  
E-mail：pr@raple.co.jp

●「ハオチュー！ブラック」メニュー●

- 「ハオチュー！熊猫麻婆（パンダマーボー）」（980円）
- 「ピータンとポテトの黒サラダ」（580円）
- 「蒸し鶏（四川ブラックよだれ風・胡麻ブラック 棒棒鶏風）」（380円）
- 「ブラック油淋鶏（ユーリンチー）」（680円）
- 「黒豚角煮の黒酢酢豚」（780円）
- 「蟹玉ブラック 甘酢ソース」（580円）
- 「エビチリブラック」（680円）
- 「エビマヨブラック～山椒マヨ～」（680円）
- 「天津飯ブラック」（780円）
- 「海老のせ天津飯ブラック」（880円）
- 「隕石中華ドーナツ開口笑」（380円）
- 「黒胡麻団子」（380円）
- 「黒ビール（ギネス）」（490円）
- 「黒レモンサワー」（600円）

■机一面真っ黒に！漆黒の中華セット  
「ハオチュー！パンダセット」

●メニュー内容●

- 【1品目】ピータンとポテトの黒サラダ
- 【2品目】四川ブラックよだれ風蒸し鶏
- 【3品目】熊猫麻婆
- 【4品目】黒豚角煮の黒酢酢豚
- 【5品目】エビチリブラック
- 【6品目】天津飯ブラック
- 【7品目】黒胡麻アイス

セット価格 2,500円

※価格は税抜き価格です



「ハオチュー！ブラック」が机に並ぶイメージ

〈竹炭粉の効果〉

竹炭粉は無味無臭でカロリーが無く、カルシウム・カリウム・ナトリウム・鉄分などの天然ミネラルが豊富に含まれています。また、炭には、腸にたまった老廃物を吸収しそのまま体外へ排出する吸着効果があります。そのため竹炭には腸内環境を整え、便秘改善やデトックス効果が期待できるといわれています。

■中華料理を“インスタ映え”にアレンジ！桂花陳酒や紹興酒など中華ならではのドリンクも♪

フードメニューは60種、ドリンクメニューは120種をご用意しております。中でも、春巻きとピザを融合させた「トマトとチーズのマルゲ春巻き」（1本：380円）や、中華で定番の麻辣を使用した「海鮮麻辣アヒージョ」（680円）、雲に見立てたわたあめに水をあげると花が咲く「植木鉢の進化系杏仁豆腐」（580円）など、“インスタ映え”を意識してアレンジした中華メニューがそろいます。ドリンクは、「桂花陳酒」や「紹興酒」を使ったレモンサワーやハイボール、サングリアなど中華風にこだわってご用意いたしました。



「トマトとチーズのマルゲ春巻き」



「海鮮麻辣アヒージョ」



「植木鉢の進化系杏仁豆腐」



「紹興酒」を使ったレモンサワー

【「好中熊猫（ハオチューパンダ）」店舗詳細】

- ◇店舗名：好中熊猫（ハオチューパンダ）
- ◇住所：大阪市福島区福島6-1-39
- ◇TEL：06-6454-3881
- ◇営業時間：17:00～24:00（L.O.23:00、ドリンクL.O.23:30）
- ◇店舗面積：171.82平方メートル
- ◇席数：50席
- ◇定休日：年末年始
- ◇客単価：3,000円



店員も白と黒の制服でお迎えいたします

●取材に関するお問い合わせ先●

コズミックダイナー広報事務局 担当：小田切 TEL：06-4708-3766 携帯：070-6683-0628  
E-mail：pr@raple.co.jp

**ご取材用返信シート**  
**【返信先FAX】 06-6233-8778**

「好中熊猫（ハオチューパンダ）」メディア試食会のご案内

■日時：8月20日（月）11時30分～13時00分（受付開始11時）

■場所：好中熊猫（ハオチューパンダ）（大阪市福島区福島6-1-39）

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ、**8月17日（金）17：00**までにご返信いただけ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 2018年（ ）月（ ）日

御名前 計（ ）名

TEL/FAX

E-mail

当日携帯電話

ご撮影 有（スチール／ムービー／レポーター）・無

ご試食 有 ・ 無

インタビュー希望 有 ・ 無

通信欄

●取材に関するお問い合わせ先●

コズミックダイナー広報事務局 担当：小田切 TEL：06-4708-3766 携帯：070-6683-0628

E-mail：pr@raple.co.jp