

秀吉もびっくり!? 蓋を開けたら“光輝く秋の味覚”!! 金箔の布団に松茸1本そのまま寝そべる「黄金釜飯」 「米福あべのルシアス店」で10/5(金)提供開始 ～「平成最後の食欲の秋」は思いっきり贅沢な釜飯を～

メディア試食会のお知らせ

日時：10月3日(水)15時～16時30分（受付開始：14時30分）

住所：大阪市阿倍野区阿倍野筋1-5-1 B1F

株式会社ファンインターナショナル（本社：大阪市中央区平野町3-6-1 あいおいニッセイ同和損保御堂筋ビル4階、代表取締役：福田龍二）は「天ぷら 海鮮と釜飯”米福あべのルシアス店」（大阪市阿倍野区阿倍野筋1-5-1 B1F）で、10月5日（金）から10月下旬まで、ご飯の上に金箔を敷き詰め、さらに松茸一本をそのままのせ、贅をつくした金色の釜飯「黄金釜飯」（税抜8,888円）を提供いたします。

■金箔をふんだんに散らし、松茸が1本のった究極の釜飯。これぞ「秋の味覚の宝石箱」!

「平成最後の夏」と話題になった猛暑の夏も過ぎ、「平成」と名前がつく時代もあと約7カ月を迎えました。海鮮と釜飯が自慢の当店ではこの度、「平成最後の食欲の秋」を記念して、思いっきり贅をつくした「黄金の釜飯」を考案いたしました。

刻んだ松茸を入れた炊き込みご飯の上に金箔を惜しみなく振りかけ、香ばしく焼き上げた松茸を1本そのままのせました。蓋を開けると、煙の中からまるで“金箔の布団”のようなご飯の上に、松茸が1本そのまま寝そべる豪華な光景をお楽しみいただけます。お値段は、「金運アップに良い」といわれる8にちなみ、8,888円に設定いたしました。

当店といたしましては、「黄金釜飯」を食べて、年末に向けてさらに景気よく、最後の「平成」の時代を楽しんでいただきたいと思っております。



“金箔の布団”の上に松茸が寝そべります

■「黄金釜飯」商品概要

商品名：黄金釜飯（オウゴンカマメシ）
価格：税抜8,888円
販売期間：10月5日（金）～10月下旬
個数：1日1組限定
（2日前までに要予約 06-6645-1600）

■「黄金釜飯」メディア試食会のお知らせ

日時：10月3日(水)15時00分～16時30分
（受付開始：14時30分）
場所：“天ぷら 海鮮と釜飯”米福あべのルシアス店
（大阪市阿倍野区阿倍野筋1-5-1 B1F）
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9月28日（金）17時までにご出席返信シートをお送りくださいませ。



「黄金釜飯」（税抜8,888円）



最後はお茶漬け

■「天ぷら 海鮮と釜飯”米福あべのルシアス店」

住所：大阪市阿倍野区阿倍野筋1-5-1 B1F
電話番号：06-6645-1600
営業時間：平日/11:30～14:30、17:00～23:00
土・日・祝/11:30～23:00
席数：38席

ぜひ、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合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ先●

ファンインターナショナル広報事務局 担当：小田切・古沢
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

「黄金釜飯」メディア試食会のご案内

- 日時：10月3日（水）15時00分～16時30分（受付開始14時30分）
- 場所：“天ぷら 海鮮と釜飯”米福あべのルシアス店
（大阪市阿倍野区阿倍野筋1-5-1 B1F）

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、9月28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

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

ご掲載予定日 月 日

通信欄

●取材に関するお問い合わせ先●

ファンインターナショナル広報事務局 担当：小田切・古沢
TEL：06-4708-3766 携帯：070-6683-0628 E-mail：pr@raple.co.jp