

今年はお鍋で、ピリピリしびれまくれ！

トレンドの“マー活”から生まれた「しびれ鍋」

コズミックダイナー対象店舗約60店で10/1(月)提供開始！

～見た目はまるで麻婆豆腐！？さらに“しびれ度”アップの「追いしびれダレ」も～

株式会社コズミックダイナー（住所：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10月1日（月）から11月下旬まで、関西を中心とした対象の飲食店約60店舗で、山椒をきかせて舌や唇がしびれる食感を楽しめる「しびれ鍋」の提供を開始いたします。

■「マー活」で注目の「しびれ料理」がトレンド。 ピリリと「しびれる」お鍋で冬を乗り切る！

すっかり秋めいてきて、お鍋が恋しい季節がやってまいりました。今年では中華料理に使われる山椒や花椒（ホワジャオ）といった舌や唇がしびれる辛さにハマる人が増え、麻婆豆腐を楽しむ「マー活」という言葉も生まれております。そこで弊社では、関西を中心とした対象店舗約60店舗で、しびれるような辛さで体を温める「しびれ鍋」の提供を開始いたします。

山椒と唐辛子を入れ、辛口でしびれる感覚を楽しめるスープに、鶏肉と豚ミンチを加えて辛さの中にも旨味を感じられるものとなっております。さらに“しびれ度”をお楽しみいただけるよう、味噌と胡麻の2種類の「追いしびれダレ」を用意いたしました。お好みの“しびれ度”で、お鍋をお楽しみいただけます。

当社といたしましては、「しびれ鍋」で食欲を増進させて、体を温めて寒い冬を乗り切っていただきたいと思っております。



見た目はまるで麻婆豆腐！？「しびれ鍋」

■「しびれ鍋」商品概要

商品名：しびれ鍋（シビレナベ）
価格：1,280円（1人前）
※2人前～のご注文となります
※税込・扱は店舗によって異なる
販売期間：10月1日（月）～11月下旬

■対象店舗（約60店舗）

【大阪市】[梅田]九州うまか 梅田店/宮崎うまか 梅田茶屋町店/鶏つく HEPナビオ店/鶏つく 大阪うめきた店[福島]好中熊貓/[新大阪]九州うまか 新大阪店/知床漁場 新大阪店[京橋]鶏つく 京橋店/ゆずの小町 京橋店/ちっちり 京橋店/宮崎うまか 京橋店[難波]うまとり 千日前店/蟹だるま/魚まる/きんぱち/ゆずの小町 難波本店/イチカバチカ/知床漁場 道頓堀店[天王寺]九州魂 天王寺店/魚呑商店/ゆずの小町 天王寺店/こま源[その他]浜焼太郎 天保山店/九州うまか 北浜店/鶏魚/知床漁場 天神橋店
【大阪市外】九州うまか 堺東店/ゆずの小町 堺東店/知床漁場 寝屋川店/知床漁場 枚方店/知床漁場 吹田店/ゆずの小町 布施店/知床漁場 八尾店
【兵庫】[神戸]ゆずの小町 六甲道店/知床漁場 神戸駅前店[明石]猪の螢～いのほたる～[姫路]ちっちり 姫路店[川西]知床漁場 川西店[武庫之荘]いっとく[伊丹]知床漁場 伊丹店/
【京都】ゆずの小町 京都西院店/まじめや 桂店
【奈良】知床漁場 近鉄奈良店/知床漁場 新大宮店/弁慶 新大宮店/鶏つく 近鉄奈良店
【滋賀】ゆずの小町 石山店/知床漁場 近江八幡店/知床漁場 石山店/とろ函 堅田店/とろ函 膳所店/とろ函 守山店
【広島】鶏三味/えんや
【富山】鶏つく 富山店/鍛冶二丁 富山店
【石川】鶏つく 金沢片町店/ゆずの小町 金沢片町店
【新潟】鍛冶二丁 新潟店

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。
ご希望のメディア様はご試食もしていただけますので、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◆◆◆

コズミックダイナー-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