

天満の人気串カツ店が“とことん女性のことを考えた”串カツ開発！ 全ての串カツを「女子カツ」に2/4からリニューアル ーグルテンフリー・カロリー&糖質50%カット・串カツ店特有の匂い軽減 いつもの串カツがおいしさはそのまま、ヘルシーに変身！ー

株式会社リジカーレン(所在地：大阪市北区、代表取締役社長：大橋 孝朗)は2019年2月4日(月)、大阪・天満の串カツ店「串カツ酒場 天満店」(大阪府大阪市北区池田町7-7、TEL 06-6354-2245)で、すべての串カツメニューをヘルシーさに特化した串カツ「女子カツ」に刷新いたします。

■もう「太るから」とは言わせない！串カツメニュー大刷新。 串カツのイメージを覆す「軽さ」が特徴。40本完食した人も！

「串カツ酒場」は、2012年5月に大阪・天満にオープン。串カツは全て、余分な油をカットしてカラッと揚がるオリーブオイルを用いており、濃厚なウニソースに串カツをディップして食べる「ウニージョ」や、牛肉の幻の部位「シャトーブリアン」を使った串カツなど粋にとらわれないメニュー展開から、「おしゃれに串カツを楽しむ店」として20代女性を中心に親しまれてきました。

そこで当店では「もっと串カツを女性にヘルシーに楽しんでほしい」という想いから、ヘルシーさにとことんこだわった串カツ「女子カツ」を開発いたしました。「牛串」(160円)「しいたけ」(同)、「カプレーゼ串カツ」(180円)など約50種の当店で提供している串カツを、お値段はそのままで「グルテンフリー・カロリー&糖質50%カット・串カツ店特有の匂い軽減」した「女子カツ」バージョンで提供させていただきます。「女子カツ」は、串カツの衣とつなぎ衣、串カツソースを小麦粉の代わりに米粉などを用いて「グルテンフリー」(※)を実現するほか、パン粉の使用を片面にすることでカロリー&糖質を50%カットいたしました。「串カツを食べると匂いが気になる…」という声にも応え、匂いと油の劣化を抑えるウォータフライヤーを採用し、串カツ店特有の匂いを抑えました。もちろん、全てオリーブオイルで揚げています。「女子カツ」を試していただいたお客様からは「串カツと思えないくらい、口当たり軽く何本でも食べれる」「次の日も全く胸焼けしない」という声をいただいております、中には男性の方が40本たいたらげるといふほど串カツのイメージを覆す軽さが特徴です。

当店といたしましては、美味しさはそのままにヘルシーに強化した「女子カツ」を、今まで串カツを避けてきた女性の皆さまはもちろん、健康志向の男性の方々にもお楽しみいただきたいと思っております。



とことんヘルシーさにこだわった「女子カツ」メニュー



串カツの粋にとどまらない「フォトジェニック」なメニューが人気を得ています



多くの女性のお客様に支持されています

※尚、グルテンフリーは衣とパン粉と串カツソースのみ。その他の食材、ソースにはグルテンが含まれているものもあります。完全にグルテンフリーにする事はかえって健康に良いわけではないという説もあり、あくまでも、グルテンの摂取を抑えるのが目的です。

【「串カツ酒場 天満店」店舗詳細】

住所：大阪府大阪市北区池田町7-7
TEL：06-6354-2245
営業時間：月曜～金曜 17:00～翌1:00 (L.O.24:00)
土曜・日曜・祝日 12:00～翌1:00 (L.O.24:30)
定休日：不定休
店舗面積：99平方メートル
席数：50席
客単価：約3,000円
メニュー数：フード120種・ドリンク125種
公式HP：<http://www.kushikatsus-sakaba-tenma.jp/>



にぎやかな天満市場近辺に位置します



ソファ席の個室もご用意しております

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●

担当：大橋 TEL：06-6354-2245 E-mail：takaaki.oohashi@gmail.com