

仔牛のタンは食感が“チュルン” 西宮の老舗洋食店「土筆苑」 「親仔タンのシチュー&ストロガノフ」提供開始

～メディア発表会 5月13日(月) 12時～ 兵庫県西宮市高松町11-2～

1973(昭和48)年に「ビストロ土筆苑」として兵庫県西宮市に誕生した老舗洋食店「洋食とワインのお店 土筆苑」では、5月14日(火)から、新メニューの「親仔タンのシチュー&ストロガノフ」を発売します。



<メディア体験会 開催概要>

【日時】 5/13(月) 12:00～13:00
(受付11:45)

【場所】 洋食とワインのお店 土筆苑
(兵庫県西宮市高松町11-2)

【内容】

- (1) メニューについてのご説明
- (2) 撮影・試食用料理のご提供

添付の用紙にご記入の上、FAXにてご返送、またはメールにて媒体名、ご担当者名、人数、ご連絡先電話番号をご連絡ください。

■ 希少な仔牛のタンを使ったビーフストロガノフ 親牛との食感の違いを食べ比べできます

希少な仔牛のタンは全長20cm程度で、断面が白っぽいのが特徴です。価格は親牛のものよりも1.5倍～2倍はします。当店の名物料理「タンシチュークラシックプレミアム」ではふだん親牛のタンを使用していますが、ある時、東京「上野精養軒」でも腕をふるったシェフ・大谷隆史の料理への探究心から仔牛のタンを試したところ、その舌ざわりなめらかでチュルンとした食感に驚き、この特徴を最もうまく引き出す料理としてビーフストロガノフを選びました。

ぜひ多くの人に親牛のタンと仔牛のタンの食感の違いを食べ比べて、楽しんでもらいたいと考え、今回この2種類を一度に味わえる「親仔タンのシチュー&ストロガノフ」(各ハーフサイズ1皿、パン又はライス、デザート、コーヒー付き、税別2,500円)を提供することにいたしました。

■ 店舗概要

- ◇ 店名 : 洋食とワインのお店 土筆苑 (つくしえん)
- ◇ 所在地 : 兵庫県西宮市高松町11-2
- ◇ 営業時間 : ランチ=11時～16時 デイナー=17時～22時
- ◇ 定休日 : 月曜
- ◇ 席数 : 34席
- ◇ 公式HP : <https://www.tsukushien.com/>



タンシチュークラシック
プレミアム



仔牛のタンを使った
ビーフストロガノフ

是非、貴社媒体でお取り扱い頂け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 >

洋食とワインのお店 土筆苑広報事務局 担当: 古沢/八尾

メール furusawa@raple.co.jp TEL 06-4708-3766 店舗 0798-65-3366

土筆苑 広報事務局 宛

【ご返信用紙】 F A X : 0 6 - 6 2 3 3 - 8 7 7 8

※ 恐れ入りますが、5月9日（木）までにご返信いただけますと幸いです。

「親仔タンのシチュー&ストロガノフ」発表会

- ◇日 時 : 5月13日（月）12:00～13:00（受付開始11:45）
◇会 場 : 「洋食とワインのお店 土筆苑」（兵庫県西宮市高松町11-2）
◇内 容 : (1) メニュー/サービスについてのご説明
(2) 撮影・試食用料理のご提供

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日 年（ ）月（ ）日

御名前 計（ ）名

TEL/FAX

E-mail

当日連絡先

御撮影 有（スチール／ムービー／レポーター）・無

インタビュー希望 有 ・ 無

備考
