

まるで食べる美容液♡酒粕×味噌×塩麴の“鶏（トリ）プル”発酵！
大阪・心斎橋の鶏料理店「炭焼き・幸」で10/1から“鶏プル”発酵鍋開始
～“食後の酒粕パック”付き。内と外から発酵美容効果を追求しました～

大阪・心斎橋の創作鶏料理店「炭焼き・幸（さいわい）」（住所：大阪府中央区 東心斎橋 1-4-11大和ビル8号館1階、代表：田端 一雅）は10月1日、酒粕、味噌、塩麴を使った本格発酵鶏鍋「“鶏プル”発酵鍋」の提供を開始いたします。



■「ねばトロ」の新食感！酒粕×味噌×塩麴の3つにとろろを合わせた“鶏プル”発酵鍋

2017年オープン当初から提供していた「酒粕とろろ鍋」は美容関係者を中心とする女性に人気のメニューで、夏の暑い日でも2～3日に1回は必ず注文がありました。より美容効果を高めるため、今回味噌、塩麴をプラスした「“鶏プル”発酵鍋」を開発しました。酒粕に含まれる「レジスタントプロテイン」は食物繊維のような生理機能を持ち、脂質に吸着して便として体外に排出させる働きがあるので、肌荒れや肥満抑制に効果があるとされています。ガンの予防効果や血圧を下げると言われている味噌は1823(文政6)年創業の「大源味噌」を使い、もろみ味噌をブレンドしました。兵庫県・但馬産の鶏もも肉は、疲労回復や免疫力の向上、美肌の効果があるとされる塩麴で漬け込み、柔らかく、旨味の増した状態に仕上げました。

食べる直前にとろろをかけることでトロトロのシチューのような状態を作り、発酵食品の旨味がぎゅぎゅ詰まった出汁を具材にからめて食べていただくことで、栄養を逃さず摂取できます。これから冬にかけて忘年会など体に負担をかけることが多くなるシーズンに食べていただくことで「少しでも身体のケアのお手伝いできれば」という思いで作ったメニューです。



シメはシチュー状になった出汁をアツアツご飯にかけて

■鍋を注文いただいた人には顔パックを進呈。外側からも健康に！

“鶏プル”発酵鍋で身体の内側から美容成分を取り込んでいただいた後は、デザート代わりに「食後のパック」として酒粕成分が入ったシートパックを進呈しております。その場でつけるもよし、帰宅してつけるもよし。ぜひ外側からも美しくなって、最高の状態で翌朝を迎えていただきたいと思っております。



■「炭焼き・幸」詳細

住 所：大阪府中央区 東心斎橋 1-4-11 大和ビル8号館1階
電話番号：06-4256-4262
営業時間：18時～翌3時（祝日は0時まで）L.Oは閉店1時間前
席 数：テーブル＝2卓、カウンター＝6席、合計15席
定休日：日曜日



●取材に関するお問い合わせ●

●広報事務局 担当：八尾・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp