

**オマール海老をキノコまみれの出汁で贅沢にしゃぶしゃぶ！**  
**大阪・ミナミの洋風料理店「長堀ダイナー」が**  
**「たっぷりきのこのオマールしゃぶしゃぶ鍋」発売**  
**～10月15日きのこの日から開始。ワンコインで追いオマールも～**

洋風料理とワインのお店「長堀ダイナー」（住所：大阪府大阪市中央区東心斎橋1-9-21、代表：五百城 流）は「きのこの日」である10月15日、国産きのこオマール海老を使った「たっぷりきのこのオマールしゃぶしゃぶ鍋」の提供を開始いたします。



**■東洋と西洋の味が見事に融合したヘレニズム鍋誕生！**

まだまだ根強い人気を誇る「菌活」ブーム。なかでもきのこは「菌そのもの」で、カロリーが低い上にミネラルも豊富に含んだ優秀な食材です。

そんなきのこをふんだんに使った「たっぷりきのこのオマールしゃぶしゃぶ鍋」（2人前、税別3,000円、1日5食限定）は、国産5種のきのこ（舞茸、かきの木茸、黒あわび茸、はたけしめじ、大黒しめじ）と、オマール海老を使った鍋です。出汁は手羽先と鶏ガラを7時間以上煮込み、旨味を凝縮。オマール海老に合う、食感が違う5種のきのこをシェフが自ら選定しました。鍋を作るのが初めてということもあり、スタッフと10回以上の試食を重ね、ようやく納得できる味に仕上がりました。500円（税別）追加でオマール海老がさらにもう1匹食べられる「追いオマール」も用意し、海老好きにはたまらないオプションとなっております。シェフおすすめは5秒間しゃぶしゃぶし、ちょいレアでいただく食べ方です。

シメのご飯もただの雑炊ではございません。白米にグリエルチーズ、カマンベールチーズ、イタリアではメジャーなポルチーニ茸の揚げリゾットを加え、トトロで体の芯からあたたまるリゾットに変身。ヨーロッパと日本のきのこが融合したハイブリッド鍋となりました。

当店としましては寒くなるこれからの季節、鍋を食べて元気を出していただくことはもちろん、鍋ブームが盛り上がりによってより多くのお客様に鍋を楽しんでいただきたく思っております。



チーズや揚げリゾットを使うシメ



ワインと一緒にどうぞ

**■「長堀ダイナー」詳細**

住所：大阪府大阪市中央区東心斎橋1-9-21

電話番号：06-6244-0588

営業時間：月曜～土曜＝17時～26時（L.o フード＝25時、ドリンク＝25時30分）

祝日＝17時～24時（L.o フード＝23時、ドリンク＝23時30分）

席数：テーブル＝12席、カウンター＝23席、合計35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：古沢・八尾・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp