

**2度揚げで「アゲアゲ↑」食べたら勝利の女神が微笑む!? ゲンかつぎや受験に
大阪・ミナミの洋風料理店「長堀ダイナー」が
「開運アゲアゲ”勝つ”サンド」1/2（木）提供開始
～黄金ソースに金箔でさらに運氣UP～**

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、店長：五百城 流）は1月2日（木）、開運・成功・必勝を願う新メニュー「開運アゲアゲ”勝つ”サンド」を発売いたします。



開運アゲアゲ”勝つ”サンド 新年特別バージョン



通常バージョン

■2度揚げ（アゲアゲ）したハムカツ（勝つ）サンドでみなさまの開運・成功・必勝を祈ります

「開運アゲアゲ”勝つ”サンド」は新しい年を迎えたみなさまに、素晴らしいスタートを切っていただこうと思って企画したメニューです。初詣で神様に祈る人は多いですが、「祈るだけでは不安」という声も聞きます。そこで究極にゲンをかついだメニューを考案しました。

タマゴサラダとチーズをハムで巻き、1度目は低～中温でじっくりと、2度目に高温で揚げて中はふんわり、外はカリカリを実現（二度揚げで”アゲアゲ”）。「2度、3度幸運が続くように」という意味を含め、それをフライパンで焼き目を付けた食パンでサンド（”勝つ”サンド）し、「勝利」や「成功」の象徴と言われる”金”色のソースを使ったクロックムッシュのように仕上げました。ソースはイタリアンではメジャーなザバイオーネのように、卵黄を湯煎してとろみをつけ、チェダーチーズを加えて仕上げました。最後に上から”金”箔を振りかけ、メニュー全体を”金”色に彩り、ゴージャス感を演出。あらゆる工程でゲンをかついだ究極の開運メニューで皆さまの祈願成就を後押しします。

当店としましては、仕事始めの人、これから起業する人、試験を控えた受験生など「絶対に負けれない戦い」がある人に食べていただき、思い残すことなく全力で向かっていただけたら、と思っています。

■「開運アゲアゲ”勝つ”サンド」詳細

価格：税込777円（2切れ入り）

提供数：1日限定10食

期間：1月2日～

※新年特別バージョンは1月中旬まで

■「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



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●

長堀ダイナー 広報事務局 担当：古沢・八尾・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp