

# 創業75周年・新今里の老舗割烹が「新しい生活様式」で特別メニュー6/2提供開始 20人用の座敷を贅沢に1人1卓使いで3密回避 ～「コロナ禍乗り切り100年続く割烹へ」女将・本郷なおみの想い～

今年10月に創業75周年を迎える老舗「割烹 本郷」（住所：大阪府大阪市生野区新今里4-8-19）は6月2日(火)から11月29日(日)までの期間限定で「75周年特別メニュー」の提供を開始します。新型コロナウイルス感染拡大防止策として、「新しい生活様式」になった店内で料理を提供いたします。

## ■創業75周年・老舗の割烹が伝統の味を特別価格で提供。3密を避けるなど「新しい生活様式」で営業も

コロナ禍の影響を受け75年続く当店でも客足が遠のき、経営が厳しくなっています。しかし、大きなお座敷をご利用いただけることや、一品一品丁寧に盛り付けた料理をお召し上がりいただける当店は、このご時世でも安心してお楽しみいただけるかと思えます。そこでこの度、75年間受け継がれてきた伝統の味を、なるべくお手頃にお召し上がりいただけるよう、通常時では9,000円相当のメニューを創業75周年にちなみ、7,500円でお楽しみ頂ける「75周年特別メニュー」を企画しました。



「75周年特別メニュー」イメージ画像

さらに、通常20名様程度でご利用いただくお座敷は、おひとり様につき1卓のテーブル・椅子席でご利用いただき、ソーシャルディスタンスを確保して配置するなど「新しい生活様式」になった当店で、日本料理の文化を後世に残していけるよう、このお得なタイミングでご体験いただければ幸いです。



## ■「割烹 本郷」女将 本郷なおみ コメント

日本料理と聞くと、格式が高いイメージを持たれる方が多いのですが、極力安全な空間で、五感で楽しめるプロの技を楽しみに、カップルや若い方にも日本料理の良さを知ってもらえる機会になれば、と思います。

このコロナ禍を乗り切って、80年、100年と続けて、素晴らしい日本文化を継承していきたいと考えています。

「割烹 本郷」女将：本郷なおみ

## ■「75周年特別メニュー」概要

期間：2020年6月2日(火)～11月29日(日)

価格：7,500円(税別)※通常価格＝9,000円(税別)

内容例：【前菜】笹巻寿司 鱧皮和え 三色串さし 枝豆 丸十 【造り】鱸(すずき)の洗い  
【椀物】牡丹鱧のお吸い物【焚合わせ】豚の角煮と冬瓜 【焼き物】泳ぎ鮎の塩焼き  
【揚げ物】海老の蓑揚げ 【蒸し物変わり】自家製ローストビーフ 【酢の物】いたや貝酢味噌  
【食事】鯛(いわし) 茶漬け 香の物【水菓子】小玉西瓜 ※内容は仕入れの都合にて変更させて頂く場合がございます。

## ■「割烹 本郷」店舗概要

オープン日：1945年10月1日

住所：大阪府大阪市生野区新今里4-8-19

営業時間：11:30-14:00 / 17:30-22:00

電話番号：06-6751-5266

定休日：月曜

店舗面積：250平方メートル

席数：80席(カウンター8席、テーブル12席、座敷3室)

H P: <https://www.hongo-imazato.com/>



座敷写真



「割烹 本郷」外観

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■

割烹 本郷：女将 本郷 なおみ TEL:06-6751-5266 E-mail:hongo-1@cello.ocn.ne.jp