

酒粕×味噌×塩麴の“鶏（トリ）プル”発酵でコロナもいちころな！ 大阪・心斎橋の鶏料理店が5/18から鍋のテイクアウト開始 ～免疫力のある食材で、体の内側からコロナ対策～

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5月18日より、酒粕、味噌、塩麴を使った本格発酵鶏鍋「鶏プル発酵鍋」のテイクアウトを始めています。



■「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”発酵鍋をテイクアウトでも！

今回、テイクアウト化にいたった理由は2点。新型コロナウイルスの影響で当店も4月6日から5月2日まで休業していましたが、お客様から「鶏プル発酵鍋を食べたい」という予約の電話を15件以上いただいていたこと。心斎橋でお店を営んでいて、普段からお世話になっているたくさんの方に自分なりに貢献出来ないか、と考えたことです。新型コロナウイルスで重症化する方の多くが高齢者と聞きます。マスクの装着や、ソーシャルディスタンスの確保はもちろんのこと、免疫成分がたっぷり含まれた“鶏プル”発酵鍋を食べていただくことで体の中からもコロナ対策が応援できればと考えています。

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、昨年より味噌、塩麴をプラスした“鶏プル”発酵鍋（税別2,500円/人）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。

■テイクアウト版「鶏プル発酵鍋」詳細

価格：1人前2,200円（税込） ※2人前～は真空パックでのご提供になります
内容：但馬産鶏もも肉80g（1人前）、みそ、とろろ、出汁
野菜（人参、椎茸、白菜、豆腐、えのきなど）
販売方法：店頭あるいはウーバーイーツ
※ウーバーイーツは準備中の為、開始はInstagramでお伝えします
期間：5月18日～



■「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：17時～翌1時(L.O翌0時) ※コロナ期間中は大阪府の指示に従います
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●

炭焼き・幸 担当：田端 一雅（たばた かずまさ）
TEL：06-4256-4262 E-mail:kazumasatabata@gmail.com