

“辛さ”や“しびれ”を4段階から選べる「四川麻婆豆腐」が目玉メニュー 本町・船場センタービルの「サカホンキッチン」が6月1日 コロナ禍で営業再開を機に「麻辣専門店」に業態変更

大阪・本町の健康食弁当店「サカホンキッチン」（大阪市中央区船場中央1-4-3船場センタービル3号館B2ジョイ船場50内）は、6月1日（月）に営業を再開し、玄米と30品目の食材を使った健康食弁当店から**麻婆豆腐や麻辣担々麺を提供する「麻辣専門店」**へ業態変更しました。



辛さが選べる「四川麻婆豆腐」



ミンチたっぷりの「麻辣担々麺」



「肉汁たっぷり焼き餃子」

■コロナ禍を乗り越え「麻辣専門店」として再出発。目玉メニューは辛さが選べる「四川麻婆豆腐」。

当店は、「美味しくて元気になるお料理を食べてもらいたい」と、玄米と30品目の食材を使った健康食弁当店として4月6日（月）オープン。翌日の4月7日（火）に発表された、緊急事態宣言による外出自粛の影響で、オープン10日余りで休業を余儀なくされました。6月1日（月）の営業開始にあたり、北村琉哉料理長が北新地の中国料理店で腕を磨いた経験を活かし、一番自信のある麻婆豆腐を看板メニューに「麻辣専門店」として業態を変更し、再出発するにしました。

「四川麻婆豆腐」（1,089円）は、辛みだけでなく、甘みやコクも感じられるよう、低温で長時間かけてとった鶏ガラのだしや熟成した豆板醤、極粗の豚ミンチを使用。麻婆がよく絡むように、豆腐は手でちぎります。しびれの「麻」と辛さの「辣」を、お客さまのお好みに合わせ、4段階からお選びいただけます。当店は船場センタービル地下2階に位置し、昼は近隣にお勤めの方に利用してもらおうと、四川麻婆豆腐や麻辣担々麺などをメインにしたランチメニューを4種（各1,000円）を用意しました。お客さまがオーダーシートに注文を書いて、料理を取りに来てもらうセルフサービスを導入しています。夜は、麻辣料理のほか、にんにくを使用せず、酢とこしょうで食べる「肉汁たっぷりの焼き餃子」（10個649円）や、7種類の餃子や黒酢を使った「黒酢油淋鶏」（759円）、杏仁豆腐が苦手な料理長が考案し、癖が少なくさっぱりとした「酒粕の杏仁豆腐」（550円）など、一味アレンジを加えた創作中華料理をお楽しみいただけます。当店は、遠方からも「四川麻婆豆腐」を目当てに来店していただけるような「麻辣専門店」を目指してまいります。 ※価格はすべて税込です。

■店舗概要

店名：サカホンキッチン
所在地：大阪市中央区船場中央1-4-3
船場センタービル3号館B2ジョイ船場50内
電話：06-6282-7654（サカホン酒場内）
営業時間：平日 11時30分～14時、18時～22時
土曜 11時30分～14時、15時～20時
定休日：日曜・祝日 席数：34席 店舗面積：約33坪
公式Instagram： <https://www.instagram.com/sakahonkitchen>



店舗外観

是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い致します。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ね下さい。

～取材についてのお問合せ先～

サカホンキッチン 担当=こしだ なな 電話=090-7760-8966 メール=sakahonkitchen@gmail.com