



新店/バナナジュース/サンドイッチ

JR大阪駅に濃厚バナナジュースとサンドイッチのコラボ店がオープン！ エキマルシェ大阪に「クラムスバナナ×SHITTORI(しっとり)」 9月7日(月)オープン、濃厚なバナナジュースと相性のよい「しっとり」食感のサンドイッチ

大阪を中心にたこ焼き店、お好み焼き店を展開する株式会社くれおーる（本社：大阪府中央区、代表取締役社長：加西幸裕）は2020年9月7日（月）、JR大阪駅直結のエキマルシェ大阪にバナナジュース専門店「CRAMS BANANA（クラムスバナナ）」を期間限定でオープンします。
同店舗内で、新ブランド「SHITTORI（しっとり）」のサンドイッチも提供いたします。



約20種類のバナナジュースを用意する「CRAMS BANANA」



6種類のサンドイッチを提供する「SHITTORI」

■クラムスバナナが、梅田エリアに初出店！濃厚なバナナジュースと合う、「しっとり」食感のサンドイッチも。

大阪・高槻発のバナナジュース専門店「CRAMS BANANA」。2017年11月のオープン以来、氷や水を一切使わず、バナナと牛乳、はちみつだけで作り、バナナをそのまま食べているような濃厚な味わいが人気となり、現在は大阪を中心に5店を展開しています。6店目となるエキマルシェ大阪は、JR大阪駅直結という好立地で、待望の梅田エリアに初出店します。当店のバナナジュースは、1杯につき、高地栽培されたバナナを約2本使用します。昼夜の寒暖差が大きい高地で栽培されたバナナは糖度が高く、店舗でさらに追熟させることで、甘みと粘りを最大限に引き出します。ご注文いただいたから作る、できたてのバナナジュースは、ストローで吸って飲むのが苦勞するほど濃厚でクリーミーな味わいが特徴です。メニューは、抹茶、チョコチップ、ドラゴンフルーツなどを一緒にミキサーで混ぜたものや、チョコフレークやフルーツグラノーラをトッピングしたものなど約20種類をご用意しました。混ぜる食材によって、緑、ピンク、紫色など、カラフルな見た目も楽しめます。

同店舗内では、当社の新ブランド「SHITTORI（しっとり）」のサンドイッチも提供いたします。「PAUL」や「ブルディガラ」など、パンの名店でシェフを務めた野口隆輔さん監修のもと、濃厚なバナナジュースと合うように、「超しっとり」した食感の食パンを開発しました。カナダ産の高級小麦や北海道産「よつ葉発酵バター」、はちみつ、生クリームなど厳選した素材を使用しています。大分県産の高級卵「蘭王」を使った具材をメインに、「極厚だし巻きサンド」「トロトロ煮卵とポテサラサンド」「しゃきしゃき野菜サンド」など、6種類のメニューをご用意しました。店内で調理した、出来たてのサンドイッチを提供いたします。サンドイッチに使用する「SHITTORI食パン」（1.5斤、650円）を、1日20本限定で販売いたします。

店内には、23席のイートインコーナーも設けております。バナナジュースやサンドイッチは、イートイン、テイクアウトのどちらでも可能です。

〔店舗概要〕

店名	CRAMS BANANA（クラムスバナナ）×SHITTORI（シットリ）		
住所	大阪市北区梅田3-1-1 エキマルシェ大阪内		
オープン日	2020年9月7日（月）	提供期間	2021年3月31日（水）まで
提供方法	テイクアウト・イートイン	営業時間	10時～21時（新型コロナの影響で短縮営業）
定休日	エキマルシェ大阪に準じる	席数	23席（テーブル＝19席、カウンター＝4席）

～ 取材についてのお問合せ先 ～

株式会社くれおーる広報事務局（担当者＝岡本） 電話＝06-4708-3766 メール＝pr@raple.co.jp

■「CRAMS BANANA」提供メニュー

バナナと牛乳、はちみつだけのシンプルなものから、抹茶、ドラゴンフルーツを合わせた約20種類のフレーバーをご用意しております。メニューごとに異なる柄のカップで提供いたします。全メニュー+50円で、牛乳を豆乳に変更可能です。



濃厚バナナジュース

テイクアウト：500円

イトイン：509円

バナナと牛乳、はちみつのみを使用。バナナの濃厚な風味が味わえる一杯。



抹茶バナナジュース

テイクアウト：540円

イトイン：550円

抹茶のほろ苦さとバナナの甘味が合わさり、クリーミーな味わいに。



ドラゴンフルーツバナナジュース

テイクアウト：600円

イトイン：611円

ドラゴンフルーツの甘酸っぱさで爽やかに。鮮やかなピンク色は“SNS映え”も。



チョコチップバナナジュース

テイクアウト：590円

イトイン：600円

バナナ&チョコ最強コンビ。ビターなチョコとクランチのつぶつぶ食感を楽しめます。

■「SHITTORI」提供メニュー

大分県産「蘭王」の卵を使った具材をメインに、6種類のメニューをご用意しております。



極厚だし巻きサンド

テイクアウト：250円

イトイン：255円

自慢のダシと「蘭王」で作った分厚いだし巻きを挟んだ、名物商品。



トロトロ煮卵とポテサラサンド

イトイン：326円

(イトイン限定商品)

トッピングの煮卵はもちろん、ポテトサラダにも「蘭王」を使用し、食べ応え抜群！



しゃきしゃき野菜サンド

テイクアウト：300円

イトイン：305円

たっぷりの野菜とチェダーチーズ、トマトソースを挟んだヘルシーなサンド。



癒しのアンバターサンド

テイクアウト：300円

イトイン：305円

粒餡と発酵バター、クリーム、求肥を挟んだ甘い物好きにはたまらない一品。

※価格はすべて税込価格です。

■新型コロナウイルス対策を徹底して営業いたします

- ・店内の換気
- ・入店時のアルコール消毒
- ・スタッフの体調管理、マスクの着用

〔 会社概要 〕

社名：株式会社くれおーる
 本社：大阪府中央区千日前1丁目8番18号
 代表：加西 幸裕
 事業内容：たこ焼き店 お好み焼き店 串かつ店 居酒屋
 ホテル・デパートでのイベント出店
 ウェブサイト：<https://creo-ru.com/>



是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

～ 取材についてのお問合せ先 ～

株式会社くれおーる広報事務局（担当者＝岡本） 電話＝06-4708-3766 メール＝pr@raple.co.jp