

炭火焼干物定食 しんぱち食堂 関西に初上陸!

首都圏で大人気の本格的『炭火焼干物定食 しんぱち食堂』が
9月8日『炭火焼干物定食 しんぱち食堂 千里中央店』をオープンします!

「日本の食文化を取りもどし進化させたい」との想いを元に店づくりをしてきた
株式会社越後屋（本社：東京都港区）は2020年9月8日（火）に
『炭火焼干物定食 しんぱち食堂』を関西第1号店として大阪府に初出店する運びとなりました。

炭火焼干物定食 しんぱち食堂

『炭火焼干物定食 しんぱち食堂』では、炊き立てのごはん、だしを取って作る味噌汁、豊洲市場で厳選された素材を干物にして炭火で焼き上げた焼き魚などをリーズナブルに召し上がっていただけるお店です。このような一昔前では当たり前のように日本の食卓に並んでいた丁寧な手間暇かけて作っていた食事は現代では、とても贅沢なものとなってしまいました。是非、一度「しんぱち食堂」にて炭火でじっくりと焼き上げるふっくらした干物定食をご堪能くださいませ。（なお、干物以外にも生姜焼きなどの肉メニューもご用意しております。）



さば文化干定食（税別 740円）



サーモンハラス干し定食（税別 760円）

毎日の食事だからこそ、クオリティを落とさず、ついでに、できるだけリーズナブルに、気軽に食べていただきたい。多くの人が行き交う街角や駅をとおす。日本人の味覚と健康思考に合致した食文化を創造していきたいと考えています。

創業者より

そんな「日本の食文化を取り戻し、進化させたい」。それが私たちに『越後屋』のコンセプトです。

それが、長年愛されてきた日本人の味、本場の贅沢な和食といえましょう。

男女や年代を問わず、ずっと好まれるのは、ご飯と味噌汁とを組み合わせた定食。素材からこだわり、手をかけて、繊細な味付けをほどこしたシンプルメニュー。

和食を家庭で当たり前前に食べていた時代から変わって、今日のように洋食が家庭でのメインになると、今度は手をかけた和食こそが、日本人にとってうれしい外食となっています。

外食とは、家庭ではなかなかできない食事の提供により、人々に重宝され、足を運ばれる価値があります。

近くにそんな幸せを感じるお店があったら、それは日常生活にならなくてはならない存在といえるかもしれません。

どんな忙しいときでも、食事は必ず誰かがするもの。毎日食べるもので、その人の身体はつとられ、おいしい感動が心を和ませてくれます。

めまぐるしく変わる街並み、パソコンや携帯電話などが手放せない情報化社会、そのなかで、ほっとするところがあるのが、和食を味わうひとときといえるのではないのでしょうか。

炊きたてのご飯に、だしをとってつくる味噌汁、干物にした魚を炭火で焼いて、実で漬けたお漬物を添える...。それが、昔前の日本人の食卓の典型であった。質素かもしれないが、こうして和食は丁寧な手間ひまをかけるための、忙しい現代に生きる私たちの心ととも、とても贅沢に思えます。



炭火焼干物定食

しんぱち食堂

炭火焼干物定食 しんぱち食堂 千里中央店

住所：大阪府豊中市新千里東町1-2-20 LABI SELECT 千里 4F

TEL：06-6318-7025

席数：90席

お問合せ担当者：藤田

営業時間：10：00～22：00

定休日：なし

URL：www.shinpachi-shokudo.com