

# 1シーズンで1,000人前売れた「鶏プル発酵鍋」がさらに美容と健康パワーアップ！ 大阪・心齋橋の鶏料理店で4つの発酵食品と4つのスパイスを使った 「トマト風味の鶏もつクワトロ発酵鍋」10/1開始 ～一人鍋サイズで多彩な味チェンも！キャンペーン併用で“実質0円”になるコースも開発～

大阪・心齋橋の創作鶏料理店「炭焼き・幸（さいわい）」（住所：大阪府中央区、代表：田端 一雅）は10月1日、「トマト風味の鶏もつクワトロ鍋」の提供を開始します。酒粕、味噌、塩麴、チーズと4種の発酵食材を使い、一人鍋スタイルで味チェンできるように別皿でスパイスを添えました。



## ■酒粕、味噌、塩麴、チーズの4つの発酵素材を使用！一人鍋だからこそ実現できた多彩な味チェンも

「トマト風味の鶏もつクワトロ発酵鍋」（税込 3,300円/人）は昨年10月から提供している「鶏プル」発酵鍋をさらにパワーアップさせたメニューです。酒粕とろろを合わせた出汁に塩麴漬けにした但馬鶏を入れ、味噌を溶かしながらいただく「鶏プル」発酵鍋に、今年はチーズを加えて4種（クワトロ）の発酵食材を使用しました。酒粕に含まれるレジスタントプロテインで肌荒れを 방지、血圧を下げる効果のある味噌、免疫力の向上が見込める塩麴、そして牛乳の5～10倍のカルシウムを含むチーズでさらに美容効果を高めています。リコピンなどの成分が多く含まれるトマトを加えることで酒粕にトマトの風味が加わり、とろろとバターを仕上げに入れることで、ガラッと洋風になり、新食感をお楽しみいただけます。鶏肉はもも肉に加え、1羽あたり5gしかとれないと言われる「心残り」と呼ばれる鶏もつも用意。プルとした食感とジューシーな味わいが楽しめます。

今年は新型コロナウイルスの影響で複数人で鍋をつつくことは避けたいと考え、一人鍋サイズで提供します。皆で一緒に食べる楽しみを生かしつつ、大勢ではできなかった「味チェン」を心ゆくまで楽しんでいただけるようスパイスもブラックペッパー、チリペッパー、唐辛子、オレガノ（仕入れ状況で変更有り）と4種類用意しました。

## ■Go To Eatや大阪独自の飲食支援サービスを併用した実質0円のコースも用意！

当店は8月の時短営業調整エリアだったため、10月31日までは大阪府独自の「少人数利用飲食店応援キャンペーン」により、1組当たり4,000円のポイントが還元されます。さらに「Go To Eatキャンペーン」により、ディナー時は1,000円のポイントが還元されますので実質0円でコース料理を楽しんでいただけます。

### 【コース詳細】

期間：ぐるなびで「少人数利用飲食店応援キャンペーン」が開始され次第～10月31日

価格：5,000円（税抜）

内容：前菜、お造りor焼き物、「トマト風味の鶏もつクワトロ発酵鍋」、ササミのレア天、シメ（リゾット）

※消費税は別途かかります

※少人数利用飲食店応援キャンペーン詳細

<http://www.pref.osaka.lg.jp/jigyochousei/insyokuten-torikumi/index.html>



## ■「炭焼き・幸」詳細

住所：大阪府中央区 東心齋橋 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