

夜食べても「太らん」!“メラーメン”から“メ雑炊・メ茶碗蒸し”へ 大阪・北新地に雑炊と茶碗蒸し専門店「太らん」10/15オープン 1カ月間、来店の際に茶碗蒸しを2個食べられる「茶碗蒸し定期券」発売

大阪・北新地に「ぞうすいと茶碗蒸し 太らん」（住所：大阪市北区曾根崎新地1丁目3-30岩村ビル1階、店主：加藤 高茂）が10月15日（木）、グランドオープンいたします。オープンを記念して、1カ月間、来店の際に茶碗蒸しを2個食べることができる「茶碗蒸し定期券」（2,000円）を発売いたします。



ぞうすい（しゃげバター）



茶碗蒸し（しゃげ・めんたい・あおさ）

■食生活を見直して健康に。1カ月間、来店の際に2個茶碗蒸しが食べられる「定期券」発売。

当店は大阪・北新地に2020年10月15日（木）、「ヘルシーな健康食」をコンセプトに、雑炊と茶碗蒸し専門店としてグランドオープンいたします。店主・加藤高茂が、医者に糖尿病予備軍と指摘され、食生活を見直し、日々の食事の大切さを痛感したことが、オープンのきっかけです。

茶碗蒸しは、厳選した昆布とかつお節、さば節で摂った、あっさりとしながらも香りが引き立つ出汁を、雑炊には、いりこで旨味を加えた出汁を使っています。茶碗蒸しは18種類（360円～）、雑炊は23種類（800円～、カレーぞうすい850円～）用意し、26種類の食材（80円～800円、茶碗蒸しは半額）を追加でトッピングでき、自分好みの組み合わせが楽しめます。

そのほか、野菜料理中心の「本日のおぼんざい」を日替わりで10種類以上（300円～500円程度）、いりこ天かすがのった「ねぎ焼き」（900円）、ごまと大葉が入った「大根もち」（700円）などをご用意いたします。

当店の雑炊や茶碗蒸し、野菜中心の料理を食べ、継続して食生活を改善してほしいと、10月15日（木）より、1カ月間、来店の際に、お好きな種類（1つ500円以下）の茶碗蒸しを2個食べることができる「茶碗蒸し定期券」（2,000円）を発売いたします。

当店といたしましては、ヘルシー志向な女性はもちろん、北新地という立地柄、飲んだ後の「メラーメン」ではなく、「メ雑炊」「メ茶碗蒸し」が定番になり、食生活を見直すきっかけになっていただければと思います。
※価格はすべて税別

■「茶碗蒸し定期券」概要

実施店舗：ぞうすいと茶碗蒸し 太らん

販売価格：2,000円（税別）

販売期間：2020年10月15日（木）～11月14日（土）

利用期間：定期券購入日より1カ月間

提供内容：来店の際に、お好きな種類（1つ500円以下）の茶碗蒸しを2つご提供。

利用条件：定期券をご提示いただき、ドリンクまたは料理を1品以上ご注文下さい。店内飲食のみ。



●取材に関するお問い合わせ●

ぞうすいと茶碗蒸し 太らん 担当：加藤 高茂

TEL：090-1000-9019（加藤）

E-mail：wyhrb282@ybb.ne.jp

■メニューのご紹介（価格は税別）

看板メニュー 「ぞうすい」と「茶碗蒸し」

雑炊や茶碗蒸しに使う出汁には、現代人に不足しがちな栄養素であるアミノ酸やイノシン酸、グルタミン酸などを多く含み、疲労回復の効果があるとされています。

雑炊は、白米50グラム、麦飯50グラムの合計100グラムに抑え、出汁と野菜をたっぷり加えることで、満腹感を感じていただけます。茶碗蒸しは、いろいろな種類を食べ比べていただけるよう、小ぶりのサイズでご用意し、柔らかな口当たりには上げています。

飲んだ後のメ料理として、夜中に食べても、消化が良く、胃腸への負担を抑えることができます。

追加トッピング具材 26種類（茶碗蒸しは半額）

80円 わかめ・みぞれ・チーズ・バター・コーン・うどん

130円 ねぎ・梅・トマト・納豆・キムチ・木ノ子・野菜・山芋・モチ

260円 しゃけ・めんたい・あおさ・海老・アサリ

400円 海鮮 700円 ほたて・イクラ・うに・特選海鮮 800円 かに



野菜たっぷりのぞうすい



小ぶりの茶碗蒸し

野菜を使った日替わりのおばんざいやねぎ焼きなど、10種類以上のメニューをご用意しております。



本日のつまみ盛り合わせ 650円
※野菜を使った日替わりメニュー



ポテサラ
450円



太らん特製 ねぎ焼き
900円

■店主・加藤高茂 コメント

42歳の頃、体重が95キログラムあり、医者から糖尿病予備軍だと指摘を受けました。今までの食生活を見直し、野菜中心の家庭料理を食べるように心掛けたことで、51歳の現在でも、72キログラムを維持しています。香川県出身で、幼い頃より出汁に親しんでおり、出汁の美味しさを存分に感じてもらえる、雑炊と茶碗蒸しの専門店をオープンすることにいたしました。出汁に特化した料理を提供する専門店には珍しいと思います。具材は、何百通りにもアレンジでき、お客様のお好みの味をお楽しみいただけます。野菜中心のヘルシーな食事を摂ることで、食生活を改善するきっかけになればと思います。



■「ぞうすいと茶碗蒸し 太らん」店舗詳細

所在地 : 大阪市北区曾根崎新地1丁目3-30岩村ビル1階
電話 : 06-6344-7555
営業時間 : 19時～翌3時（ラストオーダー2時30分）
席数 : 10席（テーブル4席、カウンター6席）
店舗面積 : 約8.5坪
定休日 : 日曜・祝日



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。

●取材に関するお問い合わせ●

ぞうすいと茶碗蒸し 太らん 担当：加藤 高茂

TEL : 090-1000-9019（加藤）

E-mail : wyhrb282@ybb.ne.jp