

夜食べても「太らん」 ♪雑炊・♪茶碗蒸し 大阪・北新地のぞうすいと茶碗蒸し専門店

祝 1周年企画

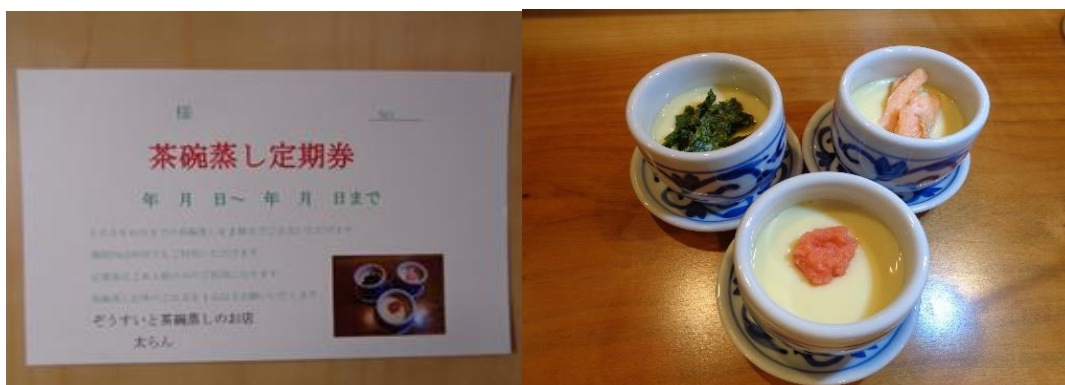
大阪・北新地「太らん」は開店1周年記念といたしまして
2020年10月15日より茶わん蒸し定期券再発売と、
ご利用金額の30%の金券を進呈いたします。

ようやくコロナも少し明るい見通しが見え始めて10月より営業再開が出来るようになりましたが、北新地の街自体はかなりのダメージを受けています。この度営業時短中ですが、1周年とコロナ終息祈願いたしまして、皆様に北新地に足を運んでいただけるように、お客様に還元セールを行いたいと思います。

コロナ終息祈願をして……来店の度に茶碗蒸しを2個を食べれる「茶碗蒸し定期券」再発売!

【茶わん蒸し定期券】概要

- 実施店舗: ぞうすいと茶碗蒸し 太らん
販売価格: 5,670円(税込) **コロナゼロ**
販売期間: コロナ終息して規制が無くなるまで
利用期間: 定期券購入日より3カ月間(何回でも)
提供内容: 来店の度に、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、ドリンク又は食事ワンオーダー制。ご本人様のみ(譲渡不可)



【1周年金券バック企画 概要】

- 期間: 10月15日(金)～10月30日(土)
[ランチタイム] 11:30～13:30 (時短営業中のみ)
[ディナータイム] 17:30～21:00 酒類提供は20:30まで
内容: お支払い代金の30%分を次回お使いいただける金券を差し上げます(100円未満切り捨て)

【新メニューご紹介】

看板メニュー「雑炊」と「茶碗蒸し」と「おぼんざい」に「鯛めし」が加わりました。

愛媛県の宇和島の鯛めしを参考に鯛を昆布でした後、出汁に漬け込み麦ご飯に鯛を並べてめかぶ、大葉、海苔、胡麻、ネギを加え卵と特製たれをかけるという、太らんオリジナルの鯛めしです。飲んだ後にはとても食べやすくあっさりとした胃にもたれない逸品となっています。

また、従来の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言われています。雑炊は、白米 50 グラム、麦飯 50 グラムの合計 100 グラムに炭水化物を抑え、出汁と野菜をたっぷり加えることで、満腹感を感じてカロリーを抑えています。

また、もともとカロリーの低い茶碗蒸しは、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なっています。飲んだ後の料理として、カロリーが低く夜中に食べても「太らん」と店名の由来になっております。



【店主からのコメント】

10月から緊急事態宣言が解除されてコロナにも少し明るい兆しが見え始めてきましたが、まだまだ油断はできない状況です。当店はコロナ対策をしっかりと取りながら営業を行います。営業時間も時短営業を行い、席も少し減らしての対応になりますので来店の際は確認、予約をお願い致します。コロナの中で1周年を迎えることができ、お客様への感謝しかありません。今回は北新地全体にお客様が戻っていただけるように、感謝を込めて1周年企画を予定しており、コロナ終息を祈願して茶碗蒸し定期券コロナゼロを発売いたします。

■ 「ぞうすいと茶碗蒸し太らん」店舗詳細 (10月末までは時短営業中)

所在地: 大阪市北区曾根崎新地 1 丁目 3-30 岩村ビル 1 階
TEL/FAX: 06-6344-7555
営業時間: 19時～翌3時 (ラストオーダー2時30分) 《コロナ警戒中は要問合せ》
席数: 10席 (テーブル4席、カウンター6席)
定休日: 日曜・祝日 《コロナ警戒中は要問合せ》

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: wyrhb282@ybb.ne.jp