



肉そばを世界へ！ 日本初の“炙り肉そば”が大阪・本町で誕生
肉そば専門店「炙り肉そば ニューヨーク」10/29「いいお肉の日」 OPEN
～ラー油との絶妙な相性をご堪能あれ！器を真っ白に覆うユニークなそばも開発～

10月26日（火）11時～ メディア試食会実施

ドリームフーズ株式会社（本社：滋賀県彦根市幸町74-1 代表者：山本英柱）は10月29日（金）「いいお肉の日」に、肉そば専門店「炙り肉そば ニューヨーク 本町店」（大阪市中央区瓦町2-3-14）をオープンします。「肉そばを世界へ！」をビジョンに掲げる大阪発の炙り肉そば専門店です。



炙り肉soba



お肉の香りや焼ける音が食欲をそそります

■特注の極太そばに炙った豚肉をどっさり乗せた肉そばでシズル感を演出。
自家製くるみダレやとろろを使った“真っ白なそば”で女性も通える肉そば店に

「炙り肉そば ニューヨーク」は、「肉そばを世界へ！」をビジョンに掲げる大阪発の炙り肉そば専門店です。そば粉と小麦粉を独自の配合で施した極太そばに、炙った豚肉を乗せた炙り肉そばを提供します。東京で流行している肉そばですが、**そこに炙り要素を加えたのは当店が日本初となります**。注文を受けてから炙るので、お肉の焼ける音や香りが食欲をそそります。

「炙り肉soba」は、特製ダレで香ばしく焼き上げた薄切り豚ロースかぶり肉（肩ロースとサーロインに挟まれた背肉の一部）がどっさり乗ったメニューで、並（850円）と上（1,100円、並に比べてお肉の量が2倍）を用意し、ビジネスパーソンでにぎわう本町エリアにうってつけです。**お好みでラー油をつけて食べたり、まろやかな味を楽しみたい方は生卵を溶いて食べるのもおすすめです（1人1個まで無料）**。国産山芋と黄金だしをブレンドしてふわふわに仕上げた「ふわとろsoba」（950円）は、“真っ白なそば”としてインパクト抜群。特製くるみダレにくぐらせて食べる、**女性や健康を意識する方へおすすめできるメニュー**です。上記のほか、近江鴨のロースを使った「炙り鴨soba」（1,200円）、鰻をまるごと1本使い、錦糸玉子が鮮やかな「鰻soba」（2,200円 ※数量限定）などを用意。**ガッツリ系から健康系まで幅広くそろえ、大阪・本町で活動する方たちに愛されるお店を目指します。**

アメリカ・ニューヨークは、グルメ、ファッション、アート、エンターテインメントなどあらゆる文化において世界の最先端を体感できます。「世界の最先端を走るニューヨーカーをも唸らせる肉そばを大阪から発信していきたい」。店名にはそのような想いを込めました。

■ビジネスでよく使う「win-win」な関係を、お客様とも構築したいと企画

企画名：Win-Winチケット

期間：配布期間＝10月29日（金）～11月4日（木）

利用期間＝11月5日（金）～11月30日（火）

内容：2名様以上のご来店で「炙り肉soba」を1品ご注文いただくと、もう1品無料でプレゼント



チケットイメージ

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

炙り肉そば ニューヨーク 本町店 広報事務局 担当：八尾/斎藤/田村

TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■「炙り肉そば ニューヨーク 本町店」詳細

住 所：大阪府中央区瓦町2-3-14 日宝瓦町ビル1階

電話番号：06-4708-8996

営業時間：11時～22時（L.O 21時30分）

席 数：カウンター＝20席

客 単 価：1,000円前後

定 休 日：なし



ニューヨーク



参考画像



「炙り肉soba」（850円）



「炙り鴨soba」（1,200円）



「ふわとろsoba」（950円）



「鰻soba」（2,200円）※数量限定
※写真はイメージです



内観



外観

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

炙り肉そば ニューヨーク 本町店 広報事務局 担当：八尾/斎藤/田村

TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

ご出席返信シート

【返信先FAX】 06-6233-8778

■「炙り肉そば ニューヨーク 本町店」メディア試食会のお知らせ■

日時：10月26日(火) ①11時～12時30分 ②13時～14時30分

場所：「炙り肉そば ニューヨーク 本町店」

(住所：大阪府中央区瓦町2-3-14日宝瓦町ビル1階)

内容：(1)店舗責任者からご挨拶及び概要説明 (2)店舗案内・料理撮影
(3)ご試食 (4)個別取材(店長など)

※誠にお手数ではございますが10月25日(月)15時までに返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。ご希望の日程が合わないメディア様は別日で調整させていただきます。お気軽にお申し付けください。

ご来店時間 11時～12時30分 13時～14時30分

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日 2021年 () 月 () 日

御名前 計 () 名

TEL/FAX

E-mail

当日携帯電話

御撮影 有(スチール/ムービー/レポーター)・無

個別取材のご希望 有 ・ 無

備考