

ミシュラン一つ星シェフが本気で作った進化系担々麺 堂島に担々麺専門店「澤田商店」2022年4月4日(月)オープン 次は、あなたがジャッジ！「合格」or「不合格」札で撮影も

＝ メディア内覧会のご案内 ＝

開催日時：2022年3月30日(水) 10:00～15:00
開催場所：澤田商店(大阪市北区堂島2丁目2-37)
登壇者：株式会社セブンスイノベーション 代表取締役 澤田 州平
内容：店舗・料理撮影、ご試食 など

株式会社セブンスイノベーション(本社：大阪市北区、代表取締役：澤田 州平)は2022年4月4日(月)、担々麺専門店「澤田商店」(大阪市北区堂島2丁目2-37)をオープンいたします。オープンに先立ち、3月30日(水)にメディア内覧会を開催し、ミシュラン一つ星シェフ・澤田 州平が新業態への思いや担々麺のこだわりをご紹介いたします。試食もご用意しておりますので、是非ご参加ください。



2種類のレアチャーシューをのせた担々麺



堂島のビジネス街に位置する店舗

■5年連続ミシュラン一つ星・澤田シェフが新業態「担々麺専門店」をオープン

当店は「ミシュランガイド大阪 2018」で一つ星を獲得し、2022年まで5年連続で一つ星を誇る「中国菜 エスサワダ」のオーナーシェフ澤田 州平が手掛ける担々麺専門店です。澤田は担々麺を年間約50杯食べるほどの好物で、かねてより担々麺専門店を構想し、今回、満を持してオープンすることができました。

「中国菜 エスサワダ」や「中華バル サワダ」では鶏ガラスープとゴマペーストを使った正統派の担々麺を、昨年オープンした「大阪中華サワダ飯店」ではサバ節を加え、和風だしと四川料理を融合させた担々麺を提供しています。専門店の立ち上げに当たり、ラーメン学校「食の道場」(千葉県)で製麺やスープの仕込みなど学び直し、さらに担々麺を進化させました。「澤田商店」で提供する担々麺は、ラーメンのように身近に味わっていただきたいと、鶏ガラスープにサバ節、昆布、煮干しで取っただしの味わいと、ゴマとローストしたクルミの香ばしさを加えました。スープは「痺れ」と「辛さ」をそれぞれ4段階で設定し、合計16種類からお好みの味をお選びいただけます。トッピングは定番のひき肉とモヤシだけではなく、具も楽しめるよう鶏と豚のレアチャーシューや厚切りのパイコー、山盛りの野菜炒め、半熟玉子、パクチーもご用意しています。

■次は、あなたがジャッジ！食べた後は「合格」or「不合格」札で撮影も

人気番組に出演し厳しいジャッジを下している澤田シェフに、ジャッジされるメニュー開発者の気持ちを味わってもらおうと、店内に「合格」「不合格」の札をご用意しました。

担々麺を食べたお客様に、「合格」か「不合格」をジャッジしていただき、その結果を撮影しSNSで投稿して楽しんでいただければと思います。



食後は写真撮影を楽しんで

澤田商店

■店舗概要

名 称 : 澤田商店
所在地 : 大阪市北区堂島2丁目2-37
電 話 : 06-6342-6700
営業時間 : 11時~21時
定休日 : なし
店舗面積 : 約11坪
席 数 : 12席 (カウンター:8席、テーブル:4席)
客単価 : 1,200円



野菜担々麺

■メニューのご紹介

※価格は全て税込です

スープは、痺れ(4段階)×辛さ(4段階)からお好みを合わせた担々麺をご提供いたします。

【麺料理】

- | | |
|---------------------|---------------------------------|
| ・担々麺 900円 | レアチャーシュー鶏・豚各1枚。白葱、チンゲン菜、もやし入り。 |
| ・パイコー担々麺 1,300円 | 1枚120グラムのボリューム感のあるパイコーをトッピング。 |
| ・担々麺煮玉子入り 1,020円 | 半熟煮玉子をトッピング。 |
| ・野菜担々麺 1,100円 | きくらげ、キャベツ、ニンジンの野菜炒めをトッピング。 |
| ・チャーシュー味玉担々麺 1,300円 | レアチャーシュー鶏・豚各2枚に増量し、半熟煮玉子をトッピング。 |
| ・チャーシュー担々麺 1,180円 | レアチャーシュー鶏・豚各2枚に増量。 |
| ・麻婆麺 950円 | 担々麺と同様、痺れと辛さのチョイス可能。 |
| ・担々麺+麻婆丼セット +280円 | |

【トッピング】

- | | |
|-------------|--------------|
| ・半熟煮玉子 120円 | ・チャーシュー 280円 |
| ・パクチー 200円 | ・野菜 200円 |

【アラカルト】

- | | | |
|---------------|------------|----------------|
| ・チャーシュー丼 380円 | ・パイコー 400円 | ・から揚げ(3個) 400円 |
| ・ライス(中) 180円 | ・替え玉 150円 | ・瓶ビール 550円 |

※15時以降販売メニュー

- | | | |
|----------------|--------------|--------------|
| ・焼き餃子(3個) 380円 | ・焼売(2個) 380円 | ・点心3種盛り 570円 |
|----------------|--------------|--------------|



パイコー担々麺

■澤田 修平プロフィール

株式会社セブンスイノベーション代表取締役、中国菜 エスサワダ オーナーシェフ

1980年1月 兵庫県姫路市生まれ。中華料理店でのアルバイトを経て、大阪あべの辻調理師専門学校に進学。2000年に卒業後、同年4月 株式会社神戸三田新阪急ホテル入社。03年 広東料理 鄧家壮入社。06年 香港・福臨門酒家等の数々のレストランで研修。08年 六本木SILN火龍園入社。10年 グランドハイアット東京チャイナルーム入社。13年 株式会社ジョーズシャンハイジャパン料理長として入社。15年 中華旬菜 サワダ料理長として入社。16年 オーナーシェフとして「中国菜 エスサワダ」開業。開業1年足らずという速さで「ミシュランガイド大阪 2018」で一つ星を獲得し、2022年まで5年連続で一つ星を誇る。19年にオープンした「中華バル サワダ」も、2021年・2022年ミシュランビブグルマンを受賞。その後、20年に「中国菜 エスサワダ 西麻布」、21年に「大阪中華サワダ飯店」、「大衆中華 さわだ食堂」(「澤田商店」にリニューアル)をオープンした。



澤田 州平

ご出席返信シート

【返信先】 FAX：06-6233-8778 MAIL：pr@raple.co.jp

「澤田商店」メディア内覧会のご案内

- 開催日時：2022年3月30日（水） 10時～15時
- 開催場所：澤田商店（住所：大阪市北区堂島2丁目2-37）
- 内覧会詳細：代表取締役 澤田 州平ご取材、店舗・料理撮影、ご試食 など

誠にお手数ではございますが、3月29日（火）15時までにご返信をお願い申し上げます。

【 内覧会開催にあたってのお願い 】

大変お手数をおかけしますが、マスク着用でご参加ください。
当日体調の優れない方は、後日日程を調整しますのでご遠慮ください。
希望多数のお時間帯は、お時間の調整をお願いすることがございます。

ご来店予定時刻 () 時 () 分 頃

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日 2022年 () 月 () 日

お名前 計 () 名

TEL

E-mail

当日携帯番号

ご撮影 有（スチール／ムービー／レポーター） ・ 無

個別インタビュー 有 ・ 無

備考