

**四国物産展で1日700食販売した人気店が大阪・梅田に再登場！
阪神梅田本店「スナックパーク」にシラス井専門店「安芸しらす食堂」
7月13日(水)～8月2日(火)の期間限定、産地直送の新鮮なシラスをお届け**

京都を中心に飲食店を運営する株式会社すぎうら(本社：京都府京都市、代表取締役：杉浦 茂樹)は2022年7月13日(水)、阪神梅田本店(大阪市北区梅田1丁目13-13)地下1階「スナックパーク」でシラス井専門店「安芸しらす食堂」を期間限定でオープンします。



「釜揚げしらす丼」(680円)



「合盛りしらす丼」(780円)



「どろめ丼(生しらす丼)」(880円)

■四国物産展で1日700食販売！高知・安芸のしらすを存分に味わえるどんぶり

「釜揚げしらす丼」は高知・安芸のご当地グルメで、同店の四国物産展に出店した際は1日で700食を販売した人気メニューです。太平洋の沿岸で水揚げしたものを高知・安芸漁港内の工場ですぐに加工し、鮮度を損なわないように-30℃で冷凍したものを直送します。

- 安芸のシラスがおいしい秘訣 -

- ①温度管理 → 98度から102度のお湯でじっくりと茹でることで身割れを防ぎます
- ②塩加減 → 季節や天候によって塩加減を調整、茹でる際に添加する塩の量が味の決め手です
- ③水分管理 → 解凍してもドリップしにくいように、やや少な目の水分量で仕上げています
- ④異物の除去 → 風圧や人の目で小魚やイカなどの小さな異物を丁寧に取り除きます

- 提供メニュー -

- ・「釜揚げしらす丼」(680円) ふっくらとした食感が特徴の釜揚げしらすをたっぷりのせました
- ・「どろめ丼(生しらす丼)」(880円) 土佐弁でイワシの稚魚を意味する「ドロメ」をたっぷりのせました
- ・「合盛りしらす丼」(780円) 釜揚げシラスとドロメの合掛けです

全てのメニューにお味噌汁付き。
高知のぼん酢としょうゆをご用意していますので、お好みの味付けでお楽しみください。

■店舗概要

店名：安芸しらす食堂阪神梅田店
開催期間：7月13日(水)～8月2日(火)
住所：大阪市北区梅田1丁目13-13 阪神梅田本店 地下1階 スナックパーク
電話番号：06-6345-1201
営業時間：10時～21時(施設に準じます)

◆ 取材についてのお問合せ先 ◆

「株式会社すぎうら」広報事務局 担当 = 小村、岡本 電話 = 06-4708-3766 メール = pr@raple.co.jp