

神戸で創業33年 地元民に愛される町中華が大阪初進出！ 梅田・阪急三番街に中華料理店「獅子林」9月1日（木）オープン ～うまかチャンポンば食わすっばい！スパイス香るからあげなど限定メニューも～

飲食事業を展開する株式会社ソラモモ（大阪市北区、代表：平山 英夫）は9月1日、中華料理店「獅子林（シシリン） 阪急三番街店」をオープンします。1989年に神戸で創業した町中華が大阪に初進出します。チャンポン、皿うどんを看板メニューに、当店限定メニューとして「よだれ鶏」「鶏唐揚げ」を用意します。



■神戸では地元住民を中心に行列ができる町中華「獅子林」。創業34年目で大阪に初進出します

「獅子林」は1989（平成元）年、兵庫県・神戸市にオープンした中華料理店です。九州から仕事でやってきたオーナーが地元の味を忘れられず「思い出の味を再現したい」とお店をオープンしました。とんこつスープをベースにした「チャンポン」は口コミで人気が広まり、地元住民に加え関東からもお客さまが訪れるほど。

現在は神戸市・西区に2店舗（大久保・王塚台）を展開中で、創業34年目を迎え、大阪に初進出。梅田という屈指の繁華街で勝負します。

■「チャンポン」「皿うどん」は九州直送の柔らかい太麺が特長。当店限定メニューも

九州直送の柔らかい太麺を使った「チャンポン」（850円）や「皿うどん」（850円）を筆頭に、「麻婆豆腐」（780円）、「レバニラ炒め」（580円）など定番メニューをラインナップ。当店限定メニューとしてスパイスの効いた酢醤油が決め手の「よだれ鶏」（580円）、中国のスパイス「五香粉」を振りかけた、平均的なサイズのからあげ4個分相当の「鶏唐揚げ」（1個、390円）を新たに開発。鶏唐揚げはオシャレなパッケージに包んでお土産としてもご利用いただけます。このほか「エビマヨ」（530円）、「青菜炒め」（480円）など一品料理も充実させ、夜は“お酒の楽しめる町中華”に姿を変えます。阪急三番街店は、獅子林から「のれん分け」という形で株式会社ソラモモが運営します。（フード＝約20種、ドリンク＝約10種）

■「獅子林（シシリン） 阪急三番街店」詳細

住 所：大阪市北区芝田1-1-3 阪急三番街南館1階地蔵横丁通り
電話番号：06-6136-3007
営業時間：11時～23時（22時30分ラストオーダー）
店舗面積：12坪
席 数：テーブル＝16席、カウンター＝9席
定休日：阪急三番街に準ずる



■会社概要

社 名：株式会社ソラモモ
代表者：代表取締役 CEO 平山 英夫
本 社：大阪府大阪市北区芝田2-4-2 牛丸ビル101号
創 業：2016年12月
事業内容：飲食店経営・プロデュース
H P：http://soramomo.biz/

★ ★ 株式会社
∞ ソラモモ

●取材に関するお問い合わせ●

獅子林 阪急三番街店 担当：竹村 TEL：090-4762-8622 E-mail: takemura@thedining.co.jp

■メニューのご紹介 (すべて税込み)



チャンポン (850円)



皿うどん (850円)



鶏唐揚げ (1個390円)



よだれ鶏 (580円)



レバニラ炒め (580円)



黒酢酢豚 (680円)



麻婆豆腐 (780円)



チャンポン 半チャンセット (980円)

●取材に関するお問い合わせ●