

2月4日(日)1日限定! 夢のコラボ

肉吸い千とせ×削り節屋ひろひろ

千とせとひろひろがコラボして最高の肉吸いを提供します80食限定!

株式会社ひろひろ(大阪市北区)は、大阪だしの削り節加工場(住之江区北加賀屋)にて、毎月第一日曜日に、削り立ての節でとった「だし」でうどんが食べられるお店(大阪製だし所)を開店しています。2024年2月4日(日)は、大阪のだし文化を広める為、肉吸い発祥と言われる、千日前の肉吸い千とせの森井店主とタッグを組みます1日限定で最高の肉吸いを提供する、コラボイベントを開催します。

※イベント当日の様子をご取材いただけます

【当日の流れ】

朝9時30分より、整理券を配布いたします80枚

10時15分~開店します、80食限定で売り切れ次第終了

飲食された方全員に千とせ監修商品が当たる、おたのしみ抽選も実施します

【松岡勝男氏は、だしのスペシャリスト・・・】

株ひろひろの削り節職人の松岡勝男氏は90年以上続いた天満屋商店(ひろひろの前身の削り節屋)の4代目に当たります、肉吸い千とせとは創業以来のお付き合いがあります、肉吸いの千とせの「だし」の原点である、削り節を受け継いできました。

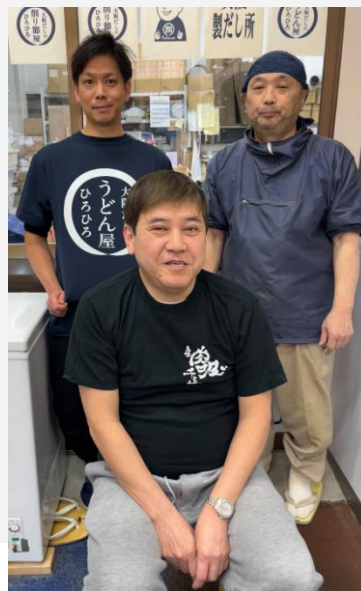
【3代目森井一光氏と肉吸い誕生の歴史・・・】

肉吸い千とせの森井一光氏は、千とせの3代目にあたります、40年余り肉吸いを提供し続け肉吸いの「だし」の原点を守り続けてきました、肉吸いが生まれたのも吉本芸人の花紀京さんが「肉うどんのうどん抜きで」と注文したことがきっかけで楽屋で広まり、多数の芸人さんの口コミにより広がりました。

今では肉吸いは大阪のご当地グルメになりましたが、花紀京さんの一言がなかったら肉吸いは生まれませんでした。



×



森井氏(中央) 松岡氏(右) 廣田(左)

【今回のコラボイベントの見どころ、廣田より】

何ととっても、職人同士の本気のぶつかり合いによって最高の肉吸いが誕生することです！！

削り節職人の松岡勝男氏が最高のブレンドと配合で削り節を用意して、千とせ3代目店主の森井一光氏が最高の「だし」で肉吸いをつくるシンプルですが、大阪のだし文化を語る上で、この2人がコラボした最高の肉吸いは肉吸い史上最高のモノができると思っています
※廣田も最高の肉吸いを食べてみたい！！

【今回は特別企画として】

千とせ監修の商品

(レトルト肉吸い・カップ麺・うづら卵・だしパック)

が**全員に当たる**、

おたのしみ抽選くじを用意しています、是非ご参加ください。

(飲食された方、限定になります)

めちゃめちゃお得！！！！



□背景は森井氏が「だし工場」に見学に来た時の雑談から・・・コラボ企画が生まれた！

1月7日（日）に森井氏が「だし工場」に見学にこられました、その時に「毎月第一日曜日に（大阪製だし所）といううどん屋を開店しているのですが、そこで、肉吸い作っていただけませんか？」とオファーをかけたところ、森井氏は「よっしゃ、やったるで」ところよく快諾していただけることになりました、どうせやるなら最高の肉吸いを提供しようということになり、現在にいたります

◇店舗概要◇ ひろひろ大阪だしの削り節屋加工場【電話番号】【FAX】06 (6615) 8520

【住所】大阪府大阪市住之江区北加賀屋1-2-23 【営業時間】平日9:30~17:00 【定休日】日・祝

【特徴】削り節加工場がテストキッチン・ショールームになっていますので、営業時間内に無料で見学可能です。ぜひお問い合わせください。

※現在は飲食店様、業者様のみ見学可能です（一般の方はご遠慮いただいております）

◆問い合わせ先◆ ひろひろ大阪だしの削り節屋加工場 担当:松岡勝男【電話】090-8529-8399 廣田耕一【電話】090 89844760

【メール】hirobucks@gmail.com 【住所】〒559-0011 大阪市住之江区北加賀屋1-2-23