

全国丼グランプリで金賞に輝いた居酒屋の新メニュー！陸（牛）・海（海鮮）・空（かしわ）が一つの丼に
大阪・谷六の海鮮大衆居酒屋「谷町一味禪」で「陸海空丼」2/2(金)より販売
創業22年の感謝を込めて！先着22名様限定で、22円でご提供！

大阪・谷町六丁目の海鮮大衆居酒屋「谷町一味禪」（大阪府中央区谷町5-6-4）は2024年2月2日（金）より、牛肉と海鮮、かしわが一つの丼にのった「陸海空丼」を販売します。先着22名限定で、通常価格1,980円のところ、破格の22円でご提供いたします。



陸海空の味覚が一度に楽しめる「陸海空丼」



「第10回全国丼グランプリ」で金賞を受賞

■全国丼グランプリ金賞に輝いた「よくばり丼」をさらに“よくばり”に！一度で三度おいしい丼

「谷町一味禪」は、2002（平成14）年、大阪・谷六で創業した海鮮大衆居酒屋です。毎朝市場から仕入れた新鮮な海鮮を、天ぷらや寿司、造りなどさまざまな料理で楽しめると、周辺で働く人をメインに幅広い方にご愛顧いただいています。全国丼連盟が主催する「第10回全国丼グランプリ」（※）天丼の部で人気メニュー「よくばり丼」（1,400円）が金賞を獲得したことを記念し、新メニュー「陸海空丼」（1,980円）を販売します。

刺身と天ぷらを一つの丼にのせた「よくばり丼」は、「天丼と海鮮丼どちらも食べたい！」という常連さんの声をもとに誕生したメニューです。「よくばり丼」をパワーアップさせた「陸海空丼」は、A5ランク黒毛和牛の薄切りカルビを使ったすき焼き（陸）、マグロやタコ、イクラなどの新鮮なお刺身（海）、かしわ天（空）と、メニュー名の通り陸海空の味覚を一堂に盛り合わせた贅沢な一品です。天ぷらは、秘伝の配合のてんぷら粉を高温で揚げることで、さっくりとした食感に仕上げられています。

創業22年を迎えたことを記念し、2024年2月2日（金）11時30分の販売開始から先着22名様限定で「陸海空丼」を破格の22円でご提供するキャンペーンも実施します。この機会に、当店自慢の料理を一度に楽しめる新メニューを多くの方に楽しんでいただければと思います。

※全国丼連盟主催「第10回全国丼グランプリ」最終結果発表 <https://x.gd/hP9fK>

■商品概要

商品名：陸海空丼

価格：1,980円（税込）

販売開始：2024年2月2日(金) 11時30分～

特徴：A5ランク黒毛和牛の薄切りカルビを使ったすき焼き（陸）、マグロやタコ、イクラなどの海鮮（海）、かしわ天（空）のほか、えび天、ちくわ天などの天ぷらをのせた贅沢な一品です

※ 2024年2月2日（金）11時30分～の販売開始から先着22名様限定で、22円（税込）でご提供します

■店舗詳細

店名：谷町一味禪（たにまちいちみせん）

住所：大阪府中央区谷町5-6-4 電話番号：06-4304-1621

営業時間：ランチ＝11時30分～14時

ディナー＝17時30分～22時30分（土曜のみ22時まで）

定休日：日曜・祝日 席数：74席

食べログURL：<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270204/27004899/>



店舗外観

●取材に関するお問い合わせ●

谷町一味禪 担当：株式会社ナルセ 総務部 山田 TEL：0797-78-6685 E-mail:soumu.naruse@gmail.com