

業界初！天ぷらなのにグルテンフリー！！
大阪・西天満の天ぷら割烹店で+500円で天ぷらを
グルテンフリーに変更するサービスを2/1提供開始
 ～健康志向のお客様の声から誕生。4種の粉で天ぷらの食感を追求しました～

大阪・西天満の「天ぷら割烹 昌」（大阪市北区西天満4-9-20東興ビル1F、代表 西村昌洋）は2月1日（木）から、通常のコースに500円追加で「グルテン」を除去した「グルテンフリー」に変更することができるサービスを開始します。

■もう「揚げ物解禁日」は不要！！天ぷらなのにグルテンフリー！？

小麦をはじめとした穀物のたんぱく質の主成分である「グルテン」を除去した生活を実践することで体質改善や美肌効果があるとして、「グルテンフリー」が広がっています。「天ぷらは大好き！でもグルテンは禁止しているから『揚げ物解禁日』しか食べられない・・・」というお客様の声を聞いたことがきっかけで、この度試作を重ね「グルテンフリー天ぷら」を開発しました。

小麦の代わりに米粉を中心とした4種の粉を使用し、より天ぷらの食感に近づくよう揚げ加減や提供のタイミングなど、研究を約半年間重ね「味はそのまま、食感も天ぷら」を実現しました。通常メニューと同じようにお楽しみいただきたいとの思いから、追加500円（税抜）で通常コースを「グルテンフリー」（コースによっては、グルテンを調味料のみに使用した「グルテンオフ」）にご変更いただけるよう設定しました。

当店といたしましては、今まで「グルテンフリー」を気にして天ぷらを楽しめなかった方々にも、お腹いっぱい天ぷらを食べていただきたいと思っております。



「グルテンフリー天ぷら」のコース例



和食は「グルテンオフ」に変更いたします

■対応メニュー詳細（夜のみ）

・天ぷら12種+お造りコース	6,000円	・天ぷら9種+和食4種コース	6,000円
・おまかせコース	10,000円～	・ミニコース	4,500円
・一品料理	400円～		

（価格は税抜き表記）

■「天ぷら割烹 昌」店舗詳細

店名：天ぷら割烹 昌
 住所：大阪市北区西天満4-9-20 東興ビル1F
 電話番号：06-6949-9249
 営業時間：月～金 11:30～14:00 (L.O.13:30)
 17:00～22:30 (L.O.21:30)
 土、祝日 17:00～22:30 (L.O.21:30)
 オープン日：2017年3月7日
 定休日：日曜日
 店舗面積：10坪
 席数：12席（カウンター8席、テーブル4席）

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。
 ご不明点などございましたら、お気軽にお問合せ下さいませ。



「天ぷら割烹 昌」の外観

●取材に関するお問い合わせ先●

天ぷら 割烹 昌 担当：西村 昌洋
 TEL：06-6949-9249（西村携帯：090-5169-3171） E-mail:kappomasa@gmail.com