

今年の冷麺のキーワードは「フォンデュ」！？

道頓堀の肉バルでイタリア風の新感覚冷麺が登場！

夏の新メニュー「冷麺フォンデュ」7/1(日)発売開始

-チーズソースにたっぷりディップ！

カルボナーラとシーザーサラダの2通りの楽しみ方で-

大阪・道頓堀で焼肉店を運営する株式会社柴田（大阪府大阪市中央区宗右衛門町3-3 キャナルサイドビル7階、代表取締役 柴田充）は、「デル・ソーレ道頓堀」（大阪市中央区道頓堀1-5-8 柴田ビルB1階）で、7月1日（日）から8月31日（金）までの期間限定で、夏の新メニュー「冷麺フォンデュ」を販売いたします。



夏の新メニュー「冷麺フォンデュ」



チーズソースにディップして楽しむ

■イタリアンならではのオシャレな冷麺！カルボナーラとシーザーサラダの2通りの楽しみ方で♪

今年も夏の風物詩「冷麺」の季節がやってまいりました。当店は「イタリアン肉バル」として営業しており、「当店ならではの、オシャレに楽しんでいただける冷麺を提供できないか」という思いから、夏の新メニュー「冷麺フォンデュ」を考案いたしました。当店の半数以上のお客様が女性であり、チーズ好きな方が多いことから着想を得ており、麺やサラダをチーズのソースにディップする見た目も新しい新感覚の冷麺です。

ソースは、チーズを溶かし込んで温泉卵の黄身を入れ、上には薄く削ったチーズをかけました。パスタ麺をディップして冷製カルボナーラ、サラダをディップしてシーザーサラダと2通りで楽しんでいただけます。薄く焼き上げた「パリパリチーズ」のトッピングとミニトマトで彩りを加え、イタリア風のオシャレな冷麺に仕上げました。

当店といたしましては、今までの冷麺のイメージを覆す「冷麺フォンデュ」を、新しい冷麺の先駆けとして女性の方を中心に楽しんでいただきたいと思いますと考えております。

■「冷麺フォンデュ」詳細

商品名：「冷麺フォンデュ」

価格：税抜1,190円

販売期間：2018年7月1日（日）～8月31日（金）

■「デル・ソーレ道頓堀」店舗詳細

住所：大阪府大阪市中央区道頓堀1-5-8 柴田ビルB1階

電話番号：06-6213-3126

営業時間：17時～翌5時（L.O翌4時）

席数：56席



店内の様子

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。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ先●

株式会社柴田 広報事務局 担当：小田切、和田

TEL 06-4708-3766

E-mail: pr@raple.co.jp