

平成 30 年 12 月 18 日

報道関係者各位

炭焼き・幸

心齋橋初！海と陸が相席！

メインは但馬鶏の「渡蟹と牡蠣と但馬鶏の味噌鍋」

寒～い冬にお互いが嫌がられることなくマッチングした究極の「味噌鍋」

大阪・心齋橋の鶏料理専門店が引き合わせた

海と陸の幸が、聖なるクリスマスに交際開始！

大阪・心齋橋の鶏料理専門店「炭焼き・幸」（大阪府中央区東心齋橋 1-4-11 大和ビル 8 号館 1 階、TEL06-4256-4262）は平成 30 年 12 月 25 日(火)より、心齋橋で初めて海と陸が相席マッチングした究極の「渡蟹と牡蠣と但馬鶏の味噌鍋」を提供開始いたします。



■渡蟹と広島産牡蠣、陸からは兵庫県但馬鶏もも肉、海陸がベストマッチした心齋橋初の「味噌鍋」

「渡蟹と牡蠣と但馬鶏の味噌鍋」は、海陸 3 種類の幸が楽しめ、冬にベストマッチし心底から温まれる、究極の贅沢鍋です。鍋の基本となる出汁は、鰹と昆布でベースを作り、数種類の旬な野菜で出汁を取った自家製「野菜出汁」に、選びぬいた 2 種類のブレンドした赤味噌を溶いております。

まずは、沸騰した味噌出汁に渡蟹を入れ数分で濃厚な蟹のエキスが出てきます。その後、甘みの出る白菜などの旬野菜と但馬もも肉を入れ、鶏の旨味と蟹のエキスがたっぷり出たところで、広島産牡蠣を入れ、牡蠣に火が通ったら完成です。お召上がり頂く頃には、但馬もも肉に贅沢な味噌出汁が染み渡っております。♨️は、贅沢な味噌出汁を余すことなく、ご飯と溶き卵で雑炊かうどんで味噌出汁を絡め、鍋の底まで舐めてしまいたくなる様な、贅沢鍋です。また、調べましたが今冬では、心齋橋で当店のみの試みです。（当店調べ）

■お値段がお手頃！

自信作である「渡蟹と牡蠣と但馬鶏の味噌鍋」は、様々な方にお召し上がり頂きたい思いから、鍋と♨️（雑炊 or うどん）まで付いて、一人前 2,400 円（税別）でご提供致します。また、お一人様からご注文可能となっており、他の料理も楽しみながらご堪能頂けます。

この味噌鍋で、この寒い冬を乗り切って頂きたい一心です。。

■渡蟹と牡蠣と但馬鶏の味噌鍋 概要

名称：渡蟹と牡蠣と但馬鶏の味噌鍋（ワタリガニトカキトタジマトリノミソナベ）

販売価格：一人前 2,400 円（税別）

販売方法：事前予約可能（当日のご注文も可能ですがご用意までにお時間が掛かります）

内容：渡蟹と広島産牡蠣と但馬鶏もも肉、旬な鍋野菜（季節により変更有）が 1 セットになっており、味噌出汁と別でお出しさせていただきます。

ご試食などもご用意いたします。是非、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い合わせ下さいませ。

◆お問合せ先

取材に関するお問い合わせ先

炭焼き・幸 代表 田端一雅（たばたかずまさ）

TEL：080-4015-9840

Email: kazumasatabata@gmail.com

◆当店の情報

インスタグラム：<https://www.instagram.com/sumiyaki.saiwai/>

（投稿 300 件以上、フォロワー数 2,000 人以上）

食べログ：<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270201/27101686/>

（評価点 3.45、口コミ数 20 件以上）