

関西を中心に50店舗以上を展開するサロンがプロデュース！美と健康を探求して遂に辿り着いた！

大阪・肥後橋に「テイクアウト型 味噌汁専門店」7/16(火)OPEN

～ “味噌汁兄弟”が提案する11種を用意。女性需要にらみ、食材は有機栽培・添加物不使用～

◎メディア試食会のお知らせ◎

日時：7月12日(金)10時00分～11時30分（受付開始：9時30分）

場所：「鎌倉 おみそ善」（住所：大阪府大阪市西区江戸堀1-4-21）

関西を中心に東京、NY、中国にグループ50店舗以上を展開するウノプリールグループ（住所：大阪市都島区東野田町2-2-10 2F、代表：伊勢地 亮）は、7月16日(火)、テイクアウト味噌汁専門店「鎌倉 おみそ善」（大阪府大阪市西区江戸堀1-4-21）をオープンします。



サバとオクラとえのき



「味噌汁兄弟」こと長谷川兄弟が味噌汁を提供

■美容室プロデュース！美は健康に宿る考えの元「テイクアウト型味噌汁専門店」がオープン

当店は、「美と健康」をテーマにヘアサロン、エステ、ジムなどの展開をしているウノプリールグループ初の飲食業態です。店名にも由来する通り、鎌倉時代に広まったとされる味噌汁の効果に着目し、1杯でお腹一杯になるよう量・質共に満足いただけるよう健康的なメニューを11種類（全 390円）をご用意しました。味噌汁は酒精なしで作られた当店でしか味わえない無添加手作りのものを使用し、水は疲労回復や便秘の改善、生活習慣病予防など様々な効果をもたらしてくれるアルカリイオン水、具材は有機野菜のほか、肉、野菜、豆腐などをバランスよくとりいれました。夏季限定で冷や汁も用意いたします。

開店は朝8時からで、出勤前にも気軽にお立ちよりいただけます。忙しく朝食を摂らない人が増えていると言われていますが、朝1杯の味噌汁で身体の中から美しく健康になっていただきたいと思っております。味噌汁のほか、白米のように美味しく、通常の玄米のような高い栄養価があり、カロリーと糖質が低いカラダに優しく嬉しい今話題の「ロウカット玄米」使用の「出汁焚き玄米おにぎり」（60g=60円～/90g=90円～）を用意しており、ランチとしてもご利用いただけます。

●取材に関するお問い合わせ●

鎌倉 おみそ善 広報事務局 担当：齊藤 八尾 TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■用意する味噌汁は全11種類、1杯390円（税込み）

- ①わかめと唐揚げと豆腐
- ②鶏つくねとなめこ
- ③鶏肉とじゃがいもと糸コンニャク
- ④具だくさん豚汁
- ⑤レタスと車麩と半田そうめん
- ⑥茄子とキャベツとしめじ
- ⑦溶き卵と本格キムチとチーズ
- ⑧トマトと玉ねぎとイワシつみれ
- ⑨サバとオクラとえのき
- ⑩（夏季限定）サバとオクラと長芋の冷や汁
- ⑪（夏季限定）鶏肉とのキュウリとわかめの冷や汁

【3種の味噌から選択】
白みそ/赤みそ/合わせみそ

【無料トッピング】
おろし生姜・山椒・一味・ゆずの皮・おろしにんにく

【有料トッピング】
わかめ 80円/溶き卵 80円/ 半田そうめん 80円
自家製鶏つくね 4個 100円/自家製イワシつみれ 4個 100円



豆腐とわかめと薄揚げ



鶏ももとジャガイモと
糸こんにゃく



鶏つくねとなめこ



■味噌汁兄弟こと長谷川兄弟について

長谷川正宗（兄）

1990年8月12日生まれ

高校卒業後から飲食業で働き、父親が経営する洋食店で料理を学ぶ。ウノプリールにお客さんとして通っていたところ、飲食部門立ち上げの話に感銘をうけ、自分の飲食経験が生かせると思い志願し店長に。

長谷川右京（弟）

1996年4月23日生まれ

兄と共に父親が経営する洋食店に7年間勤務。スポーツが大好きだったことから健康に興味を持つ。

■「鎌倉 おみそ善」店舗詳細

店 名：鎌倉 おみそ善
住 所：大阪府大阪市西区江戸堀1-4-21
電話番号：06-6485-7112
営業時間：8時～18時（土曜は14時まで）
定休日：日曜・祝日
店舗面積：24.09平方メートル
客単価：500円～



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。ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

鎌倉 おみそ善 広報事務局 担当：齊藤 八尾 TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

ご出席返信シート

【返信先FAX】 06-6233-8778

■「鎌倉 おみそ善」メディア試食会のお知らせ■

日時：7月12日(金)10時～11時30分 (受付開始：9時30分)

場所：「鎌倉 おみそ善」(住所：大阪市西区江戸堀1-4-21)

内容：(1)店内撮影・撮影用料理のご提供(2)試食タイム

誠にお手数ではございますが7月11日(木)15時までに返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日 2019年 () 月 () 日

御名前 計 () 名

TEL／FAX

E-mail

当日携帯電話

御撮影 有 (スチール／ムービー／レポーター) ・ 無

インタビュー希望 有 ・ 無

備考
