

**体長30センチ、生きた状態で仕入れたオマール海老を丸ごと1匹使用！
大阪・ミナミの洋風創作料理店「長堀ダイナー」が3月18日
原価率100%を超える「プレミアムオマール海老カツサンド」提供開始
～殻で出汁をとり、海老ミソはソースに使い、1匹丸ごと無駄なく使いました～**

洋風創作料理とワインのお店「長堀ダイナー」（住所：大阪府大阪市中央区東心斎橋1-9-21、店長：五百城 流）は3月18日、体長30センチを超えるオマール海老を丸ごと1匹使った原価率100%を超える「プレミアムオマール海老カツサンド」の提供を始めます。



■当店人気メニューの「ハムカツ」と「オマールカツサンド」を融合・昇華させたメニューが誕生

「プレミアムオマール海老カツサンド」は当店人気メニューの「ハムカツ」（税別680円）と「オマールカツサンド」（税別1,980円）を融合させた、原価率100%を超えるメニューです。玉子サラダをハムで包み、カリッと揚げたハムカツは来店者のうち60～70%の人が注文する人気メニューで、「オマールカツサンド」は販売開始から日が浅いにもかかわらず、ハムカツと同等の人気となっています。そこで当店をさらに盛り上げる起爆剤とすべく、今回のメニューを考案しました。

従来の「オマールサンド」は冷凍オマール海老のテールを使い、お手頃な価格で提供していましたが、今回提供する「プレミアムオマール海老カツサンド」は体長30センチを超える、生きた状態のオマール海老を仕入れました。サンドの中に含まれるソースには、オマール海老を茹でた際にとれる出汁と牛乳を合わせたベシャメルソースを、海老ミソはディップして楽しめるソースとして使い、“オマール感”を存分に感じてもらえるメニューに仕上げました。

当店としましては、原価率が100%を超え、出れば出るほど損をするメニューですが、これを目当てにご来店いただけたらと思っております。オマール海老の美味しさをしっかり味わいながら、友人や恋人、ご家族と楽しい時間をお過ごしください。

■メニュー詳細

価 格：①プレミアムオマール海老カツサンド＝4,800円（税別）
②オマールカツサンド＝1,980円（税別）

開 始 日：3月18日

内 容：オマール海老をハムとチーズで包み、パンでサンドしました。

お好みで海老ミソソースにディップして楽しんで下さい。（①の説明）

※プレミアムオマール海老カツサンドは前日までに要予約



■「長堀ダイナー」詳細

住 所：大阪府大阪市中央区東心斎橋1-9-21

電話番号：06-6244-0588

営業時間：月曜～土曜＝17時～26時（L.o フード＝25時、ドリンク＝25時30分）

祝日＝17時～24時（L.o フード＝23時、ドリンク＝23時30分）

席 数：テーブル＝12席、カウンター＝23席、合計35席

定休日：日曜日



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●

長堀ダイナー 広報事務局 担当：八尾・田村・古沢 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp