

お届けするのは健康と人情！ギフト用には店主の手書きでメッセージ代筆サービス 心齋橋の鶏料理店が発酵食材尽くしの「鶏プル発酵鍋」を2/16からお取り寄せ開始 ～長引く外出自粛。3つの発酵食品を合わせた健康鍋と手書きメッセージで心身ともに温めます～

大阪・心齋橋の創作鶏料理店「炭焼き・幸（さいわい）」（住所：大阪市中央区、代表：田端一雅）は2月16日より、酒粕・塩こうじ・味噌と3種の発酵食材を使い、健康を考え抜いた「鶏プル発酵鍋」をECサイトで販売します。コロナ禍で遠くの人と会えないなか、ギフト用には店主が代筆した手書きメッセージを同封するなど、心も体も温まる鍋セットです。



店主が代筆するメッセージ付き



店で提供する鶏プル発酵鍋

■1シーズンで1000人前！酒粕×味噌×塩麹の3つの発酵食材にとろろを合わせた“鶏プル”発酵鍋をECで展開。

2017年オープン当初から提供していた「酒粕とろろ鍋」は美容関係者を中心とする女性に人気のメニューで、夏の暑い日でも2～3日に1回は必ず注文がありました。そして2019年、より美容効果を高めるため、味噌、塩麹をプラスした「鶏プル発酵鍋」（税別2,500円/人）を開発しました。酒粕に含まれる「レジスタントプロテイン」は食物繊維のような生理機能を持ち、脂質に吸着して便として体外に排出させる働きがあるので、肌荒れや肥満抑制に効果があるとされています。ガンの予防効果や血圧を下げると言われている味噌は1823(文政6)年創業の「大源味噌」を使い、もろみ味噌をブレンドしました。兵庫県・但馬産の鶏もも肉は、疲労回復や免疫力の向上、美肌の効果があるとされる塩麹で漬け込み、柔らかく、旨味の増した状態に仕上げました。1シーズンで1000人前を売り上げ、当店の看板メニューの一つとなっています。

■来店動機にもなっている店長手書きの代筆メッセージサービスで心も体もホックリ温めます

今回、お客様から「遠くに住んでいて会えない人に贈呈用として届けたい」「自宅でも鶏プル発酵鍋を食べたい」と言われたことをきっかけに通販用「鶏プル発酵鍋」に着手。ギフト用をご希望の方には店主が代筆した手書きのメッセージを同封することで、体も心も温まる鍋セットにしました。この手書きのメッセージは店主の田端が開業当初から続けていることで、卓上やトイレなどに設置し、お客様の来店動機の一つになっています。今回はコロナ禍でなかなか会えない人へ向けて、購入者のメッセージを田端が代筆し、同封いたします。

お鍋に付属する酒粕だしは1リットルとやや多めにしています。残っただしは当店が動画公開するレシピを参考にカレーや炊き込みご飯などにアレンジできます。動画は随時更新していますので、献立の悩みを解消し、みなさまのおうち時間をより楽しくできればと思っています。

■「鶏プル発酵鍋」詳細

価格：7,000円（税・送料込）2～3人前

内容：但馬産鶏もも肉200g、みそ、とろろ、酒粕だし（1リットル）
野菜（人参、椎茸、白菜、豆腐、えのき、白ねぎなど）、とりわけ用お箸
100字までの店主が代筆した手書きのメッセージ付き手紙（希望者のみ）

受付方法：店頭、電話（06-4256-4262）

専用サイト <https://sai-wai.co.jp/products/detail/3>

レシピ：<https://www.youtube.com/channel/UCic28TSdDCIC5JlcGLVC3Hw>で公開中



■「炭焼き・幸」詳細

住所：大阪市中央区 東心齋橋 1-4-11 大和ビル8号館1階

電話番号：06-4256-4262

営業時間：17時～翌1時（L.O.翌0時）※コロナ期間中は大阪府の指示に従います

席数：テーブル＝2卓、カウンター＝6席、合計15席 定休日：日曜日



●取材に関するお問い合わせ●

炭焼き・幸 担当：田端 一雅（たばた かずまさ）
TEL：06-4256-4262 E-mail:kazumasatabata@gmail.com