

国や自治体からの給付金で救われたお店。今度は自分が生まれ育った町へ恩返し 心齋橋の鶏料理店「炭焼き・幸」が、子ども食堂に継続的な支援を開始 ～酒粕・塩こうじ・味噌 3つの発酵食材を使った「鶏プル発酵鍋」をECで販売！購入されるたびに、 大阪・港区の子ども食堂へ塩こうじ唐揚げ1人前を寄附！初回のお届けは2022年1月29日（土）～

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）は現在、当店の人気メニュー「鶏プル発酵鍋」をECサイトで販売しています。新たに1月より当商品の売り上げに応じて子ども食堂「みなとみんなの食堂」さま（大阪市港区磯路3-3-4）へ塩こうじ唐揚げを無償でお届けする取り組みを始めます。初回は2022年1月29日（土）16時にお届けします。

■給付金に救われたお店。今度は自分が恩返ししたいと子ども食堂へ唐揚げを毎月届ける取り組みを始めます

国や自治体からの補助金により、我々飲食店は大きく助けられました。人の流れも増え始め、お店も少しずつにぎわいを取り戻しつつあります。「今度は自分たちが何か世に対してできないか」と、自分たちに身近なところで応援できる寄付先を探していたところ、子ども食堂が候補にあがりました。

探しているうちに「みなとみんなの食堂」さまを見つけました。そこは私が生まれ育った町にある診療所が運営しているところ。小さいころよく連れて行ってもらった診療所でした。さっそくお声がけしたところ快諾くださり、今回の取り組みが実現しました。毎月塩こうじ唐揚げを10人前お届けするほか、当店人気メニューの塩こうじで漬けた鶏肉を使った「鶏プル発酵鍋」がECサイトで購入される分だけ、唐揚げの量を上乘せして「みなとみんなの食堂」さまへ定期的に送り届けます。



■野菜の端材を使った出汁（ベジブロス）でフードロス削減にも貢献

1シーズンで1000人前！酒粕×味噌×塩こうじの3つの発酵食材にとろろを合わせた“鶏プル”発酵鍋

ベースとなる野菜出汁は捨てられがちな端材を使い、環境にやさしいだけでなく、体にもやさしい味わいを実現。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こうじで漬込み、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。新型コロナウイルスの影響で実店舗への送客も難しくなっている状況を考え、専用サイトを立ち上げて本格的にEC展開していきます。

■「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、みそ、とろろ、酒粕出汁
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

受付方法：店頭、電話（06-4256-4262）

専用サイト <https://sai-wai.co.jp/hakko-nabe>

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



お店で提供する鶏プル発酵鍋

■寄付への取り組み

1セット購入につき、塩こうじ唐揚げ1人前を「みなとみんなの食堂」さまへ寄付いたします

初回お届け日時：2022年1月29日（土）16時～（15時頃、食堂のスタッフさんが当店で唐揚げを受け取りに来られます）

お届け場所：みなとみんなの食堂（大阪市港区磯路3-3-4） スタッフを撮影・ご取材いただけます

今後の取り組み：10人前を毎月第4土曜日に継続的に支援するほか、

商品が購入された数×1人前の塩こうじ唐揚げを上乘せしてお渡しします

■「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：18時～0時(L.O 23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