

「アフター万博」の新スポット！会期中通期で出店した発酵食レストランが常設店に 梅田に「醜酵食堂 Hasshoku」3月13日（金）グランドオープン ランチは定食、ディナーはアラカルト40種を提供！万博店舗の復刻メニューも

<メディア内覧会のお知らせ>

- ◇日時：3月12日(木)11時30分～13時30分（受付：11時～）
- ◇場所：醜酵食堂 Hasshoku ヒルトンプラザイースト大阪店
（住所：大阪府大阪市北区梅田1-8-16 吉本ビル地下2階）
- ◇内容：店舗のご説明、店舗・料理撮影、ご試食、担当者インタビューなど
- ◇お申込みフォーム：<https://forms.gle/G6yj8gVMe1D2U6FY7>



お申込みフォーム

株式会社初亀（住所：大阪府枚方市、代表取締役社長：亀岡 健太郎）は、「発酵」をテーマにしたレストラン「醜酵食堂 Hasshoku ヒルトンプラザイースト大阪店」を3月13日（金）、大阪・梅田にオープンします。当店は、2025年大阪・関西万博で184日間営業した「醜酵食堂 Hasshoku」（180席）を日常でご利用いただけるように再構成した常設店舗です。本プレスリリースではフードメニューのご紹介および内覧会のご案内を申し上げます。第1弾プレスリリースについてはこちら <https://www.prdesse.com/posts/view/22076>

「発酵でつながる、味わい深い未来。」をコンセプトに昼は発酵定食、夜は発酵ベースの創作料理を

当店は、「発酵でつながる、味わい深い未来。」をコンセプトに、味噌や醤油など日本で古来から親しまれてきた“発酵食”をフードやドリンクとしてご提供いたします。

ランチタイムは、数種類の小鉢や豚汁などを膳にのせた5種類の発酵定食をご用意。看板メニューは、2種類のブランド肉使い、黄金比率で焼き上げた「淡路牛と淡路豚のハンバーグ定食」です。こだわりの3種の葉味と合わせながらお召し上がりいただきます。このほか、名水百選に選ばれる富山県黒部で水揚げされた魚の干物3種類を味噌につけてお楽しみいただく「本日の魚定食」や、「八丁味噌」と



「仙台味噌」を濃厚な海老のビスクソースと合わせ、卵で包んだバターライスにかけた「味噌オムライスプレート」もおすすりめです。

ディナータイムは、発酵調味料で仕立てた40種類の料理をご提供。クラッカーに付けてお召し上がりいただく「チーズ味噌豆腐」、生地を焼き上げた後に蜂蜜をかけることで甘い香りがふわっと広がる「蜂蜜のフォルマッジピザ」、メジャーな発酵食品の1つ“納豆”をトッピングしたアヒージョ、酒粕の優しい甘みがふわっと口に広がる「酒粕パウンドケーキ」などをご提供します。発酵食ならではの優しく力強い味わいをお楽しみください。

ランチ限定！大阪・関西万博会場の店舗で人気だったメニュー3種類がオープン記念で復刻

当店のメニューの中で万博店舗と同じものは、糀みつをかけてお召し上がりいただく「甘酒プリン」とドリンクの「甘酒シェイク/大人の甘酒シェイク」のみです。しかし、多くのお客様で賑わった万博店舗を思い出し、懐かしんでいただこうと万博会場で提供していた3種のメニューをランチ限定で復刻させます。一番人気だった「醤油糀ハンバーガー」のほか、「3種の味噌のご馳走おむすび」「大人様カレー 味噌と糀の味変セット」をご提供します。

店舗概要

店名：醜酵食堂▲Hasshoku▲ヒルトンプラザイースト大阪店 ※▲は半角スペース
住所：大阪府大阪市北区梅田1-8-16 吉本ビル地下2階
席数：60席（うち個室24席）
店舗面積：104.97平方メートル（31.75坪）
営業時間：ランチ＝11時～15時、ディナー＝17時～21時30分（ラストオーダー）
HP：<https://www.hatsukame.co.jp/hasshoku/index.html>

●取材に関するお問い合わせ●

「醜酵食堂 Hasshoku ヒルトンプラザイースト大阪店」広報事務局
担当：香川・辻本・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■ランチメニューのご紹介（一部）

※価格は税込み

5種類の定食メニューをご用意。加えて、万博会場で提供していたメニュー3種類も期間限定で登場します。



淡路牛と淡路豚のハンバーグ定食
～醤油や味噌と楽しむ至福プレート～
(ハンバーグ2個：1,700円
ハンバーグ3個：2,000円)



本日の魚定食
～干物と味噌 こだわりの豚汁～
(1,700円)



味噌オムライスプレート
～和と洋のコラボ 味噌とビスクソース～
(1,700円)

【ランチ限定！万博会場店舗 復刻メニュー】



HASSHOKU醤油糀バーガー
(1,500円)



3種の味噌のご馳走おむすび
(1,600円)



大人様カレー 味噌と糀の味変セット
(1,800円)

■ディナーメニューのご紹介（一部）

発酵食品を使った創作料理をはじめ、洋食、和食、イタリア料理など約40種類をご提供いたします。



チーズ味噌豆腐
(950円)



蜂蜜のフォルマッジピザ
(1,300円)



納豆のアヒージョ
(1,000円
バケット付き+150円)



酒盗のペペロンチーノ
(1,400円)



甘酒プリン
(650円)



酒粕パウンドケーキ
(900円)

●取材に関するお問い合わせ●

「醗酵食堂 Hasshoku ヒルトンプラザイースト大阪店」広報事務局
担当：香川・辻本・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

ご出席返信シート送付先

【FAX】 06-6233-8778

【MAIL】 pr@raple.co.jp

【お申込みフォーム】 <https://forms.gle/G6yj8gVMe1D2U6FY7> お申込みフォーム



「醜酵食堂 Hasshoku ヒルトンプラザイースト大阪店」

メディア内覧会のお知らせ

日時：3月12日(木)11時30分～13時30分（受付：11時～）

場所：醜酵食堂 Hasshoku ヒルトンプラザイースト大阪店

（住所：大阪府大阪市北区梅田1-8-16 吉本ビル地下2階）

内容：店舗のご説明、店舗・料理撮影、ご試食、担当者インタビューなど

※誠にお手数ではございますが3月11日(水)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

貴社名／貴部署名

掲載・放送予定日 2026年 () 月 () 日

御名前 計 () 名

TEL／FAX

E-mail

当日ご連絡先

御撮影 有（スチール／ムービー）・無

ご質問・ご要望