

# 揚げて8時間後も「パリパリ」実現！皮の巻き方、揚げ方、冷まし方がカギ あべのハルカス近鉄本店にはるまき専門店「ランプ」4/29（水）開業 揚げはるまき、生春巻き、はるまき弁当など30種以上 夕食からランチ、お土産まで対応

飲食・食物販事業を手掛けるよつばしフーズ株式会社（住所：大阪市福島区、代表取締役：黒川晴美）は4月29日（水・祝）、同日にリニューアルする「あべのハルカス近鉄本店 ウイング館 地2階 惣菜売場」にはるまき専門店「lamp（ランプ）」をオープンします。百貨店内におけるテイクアウト専門のはるまき専門店は全国初となります（当社調べ）。



名物たまごはるまき（303円）



海老とパクチーの生春巻き（4切、651円）

## 春巻きを食卓の主役に！専門店だからこそ突き詰めた「パリパリ」感

食卓の定番メニューでありながら、「時間が経つと皮がベチャッとしてしまう」という課題があった惣菜の春巻。当店は、調理法、温度管理、そして包装資材に至るまで試行錯誤を重ね、「揚げてから8時間経ってもパリパリとした食感」を実現しました。夕食のメインからランチまで、全30種（揚げはるまき、生春巻き、はるまき弁当）以上の多彩なラインナップで、新しい春巻きの楽しみ方を提案します。

「lamp」の揚げはるまきは食材に合わせて小麦と米粉（100%グルテンフリー）の皮の2種類を使い分けています。また油の温度を2種類に設定し、揚げる時間も食材によってさまざまで、「パリパリ感」を持続させるために試行錯誤を重ねました。揚げてる途中でやぶれたりしないよう巻き方も独自の工夫を凝らしています。そして揚げたての熱い状態から、一気に冷ます「急速冷却」工程を導入。余分な蒸気を皮に吸わせることなく放出させることで、クリスピーな食感を固定させます。これらに加え、容器にはプラスチック製ではなく紙製包装箱を採用。紙が余分な水分を吸収し続けることで、ご家庭での「パリッ」という食感を実現します。

### 100%米油を使用

通常のサラダ油に比べ約2倍のコストがかかる「米油」を100%使用。油切れが非常に良く、酸化しにくいいため、時間が経っても胃もたれしない、軽やかな食べ心地を実現しました。

### ソース不要。そのままが一番美味しい味付け

食材にしっかりと旨味を凝縮させているため、ソースなしで美味しく召し上がれます。素材の味をダイレクトに楽しむ、新しい揚げはるまきのスタイルです。（生春巻きにはソースを5種用意しています）

### ■はるまき専門店「lamp（ランプ）」詳細

住所：大阪府大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43  
あべのハルカス近鉄本店 ウイング館 地2階 惣菜売場  
業態：テイクアウト専門  
商品価格：約200円～約1,600円  
電話番号：06-6615-9150  
店舗面積：約2坪  
営業時間：10時～20時（休業日は施設に準ずる）



●取材に関するお問い合わせ●

よつばしフーズ株式会社 担当：黒川 TEL：06-6535-0778 E-mail:info@4foods.co.jp

## メニューのご紹介（税込）

### 揚げはるまき（15種）

看板メニュー「名物たまごはるまき」は、米粉の皮と濃厚な半熟卵の相性が抜群の新食感春巻です。「カニクリームコロッケ」「すき焼き」「さつまいも」などこれまでの春巻きでは考えられなかった食材も扱っています。

### 生春巻き（12種）

店内で一本ずつ手巻き。5種類の選べるソースで、お子様から大人まで楽しめます。

### はるまき弁当（8種）

オーソドックスな春巻き弁当から春巻の皮を散らしたサラダボウルなど健康志向の弁当も。



名物たまごはるまき（303円）



国産黒毛和牛のすき焼きはるまき（486円）



スイートポテトはるまき（195円）



カニクリームコロッケはるまき（540円）



職人の本格五目はるまき（303円）



海老とパクチーの生春巻き（4切、651円）



生ハムとヤングコーンの生春巻き  
（4切、702円）



蒸し鶏と7種類の野菜のサラダボウル（M）  
（1,404円）



ささみ梅れんこんと五目はるまき弁当  
（1,080円）

### ■代表取締役：黒川晴美プロフィール

福岡県宗像市出身。大学で関西に出てきてから、卒業後アパレル業界に就職する。30歳を機に独立を考え、未経験だった飲食業界に踏み込む。2011年3月、北堀江に「よつばしかふえ」をオープン。2013年によつばしフーズ株式会社として法人改組する。2014年には自社農園「よつばしファーム富田林」を開園し、翌年には石垣島に2園目を開園する。2017年「ポテトラボ」、2019年「一口いなりむろや」など事業を拡大し、2018年から新事業として旅行企画の販売や、民泊施設の運営にも着手。女性がもっと活躍できる会社、他よりも働きやすい環境、その理想を現実とするためにさらなる会社拡大を目指す。

会社サイト <https://4foods.co.jp/>



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●

よつばしフーズ株式会社 担当：黒川 TEL：06-6535-0778 E-mail:info@4foods.co.jp