

7月10日は「納豆の日」！梅田の発酵食レストランが 全フードメニューに納豆トッピング トッピング代は71（なっとう）円、7月10日から3日間限定で

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7月10日の「納豆の日」に合わせ7月10日（金）～7月12日（日）の3日間限定で、追加料金71円でフード全品に納豆をトッピングできる企画を開催します。



8種類の醤油から好きなものを選べます



「納豆アヒージョ」は+33円で納豆が倍に！（写真は3倍）

納豆の日にちなみ、71円でお好きなフードを“納豆化”！

7月10日は、全国納豆協同組合連合会によって制定された「納豆の日」です。発酵文化を梅田から世界に発信している当店ではこれにちなみ、+71円でフード全品に納豆をトッピングできる企画を開催します。納豆に合わせる醤油は8種類用意し、自由にお試しいただけます。当店の人気メニュー「納豆アヒージョ」（1,000円）においては、+33円（ほぼ原価）で納豆の量が倍に。最大4倍（+99円）までご注文いただけます。

当店には仕事熱心な会社員、お稽古ごとに励むマダムなど、何かに夢中になっている方がたくさん来店されます。当企画を通して、そのように「粘り強く」頑張る方々を応援していきたいです。

■「納豆の日」概要

実施期間：7月10日（金）～7月12日（日）

価 格：71円（税込み）

内 容：

定食、アラカルトを含む全フードメニューに納豆をトッピングできます。

納豆に合わせる醤油は8種類から選択可能です。

「納豆アヒージョ」は33円追加ごとに納豆を増量でき、最大4倍（99円）まで対応します。

※品切れとなる場合があります。 ※トッピングはフードメニュー1品につき、1回まで

店舗概要

店 名：醗酵食堂▲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）

H P：<https://www.hatsukame.co.jp/hasshoku/index.html>

●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・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp