

残暑を乗り切る“ひんやり発酵スイーツ”！

梅田の発酵食レストランが新メニュー「発酵かき氷」8/22より提供 みりんや西京味噌を使い、甘味・塩味・旨味が調和する味わいに

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8月22日（土）から、発酵食品とかき氷をかけ合わせた新メニュー「みりん蜜と味噌シロップの発酵ふわふわかき氷」を販売します。みりんや西京味噌を使い、発酵食レストランならではの味わいで来店者に涼を提供します。

みりんや西京味噌を使った“変わり種”かき氷が登場！

8月も後半を迎え、立秋を過ぎても厳しい暑さが続いています。暑さが長引き、疲れやだるさを感じやすいこの時期にも、「ひんやりとしたスイーツで涼を感じながら元気に過ごしてほしい」との思いから、当店では新たにかき氷の提供を開始いたします。

シロップには、当店の人気ドリンク「大人の甘酒シェイク」にも使用している古式三河仕込みの純米本みりん「愛櫻（あいざくら）」を蜜に仕立てた「みりん蜜」、西京味噌のコクを引き出した特製味噌シロップを重ね、甘味・塩味・旨味が調和する深い味わいに仕上げました。生姜の香りも利かせることで、発酵の余韻をより引き立てます。あんこ白玉をトッピングし、和スイーツらしい食べ応えのある一品です。当店では、料理からスイーツまでさまざまなメニューに発酵食品を取り入れています。今回も夏の定番スイーツであるかき氷を、発酵食レストランならではの一品にできないかと考え開発しました。



みりん蜜と味噌シロップの発酵ふわふわかき氷

夏の暑さが続く時期に、発酵食レストランならではの「ひんやりスイーツ」としてお楽しみいただけます。

■「みりん蜜と味噌シロップの発酵ふわふわかき氷」概要

販売期間：8月22日（土）～10月末まで

価 格：950円（税込み）

内 容：

シロップ …純米本みりん「愛櫻（あいざくら）」、西京味噌

トッピング…あんこ、白玉

備 考：本みりんを使用しておりますのでアルコールを含みます。

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