報道関係各位
プレスリリース

梅田/飲食/新コース

HASSHOKU Japanese fermented food dining hall

2026年11月20日
株式会社初亀

忘年会は夜だけじゃない！ランチで楽しむ新たな宴会スタイル
梅田の発酵食レストランが「昼宴会コース」11/24より提供開始
酒粕ポトフなど発酵食材のうまみを生かした料理を3,000円で

「醗酵食堂 Hasshoku」を運営する株式会社初亀（住所：大阪府枚方市、代表取締役社長：亀岡 健太郎）は11月24日（火）より、ランチ宴会コース「旬香HASSHOKU昼宴会コース」の提供を開始いたします。友人同士の食事会や職場の忘年会など、さまざまな集まりに利用できるコースです。



「旬香HASSHOKU昼宴会コース」で提供する料理

忘年会の新たな選択肢！「夜の参加が難しい」を解決する宴会コース

年末が近づき、忘年会など集まりが多く開催されるシーズンとなりました。忘年会といえば夜の飲み会が定番ですが、「夜は予定が合わせにくい」「お酒を飲まずに食事を楽しみたい」「夜は自分の時間を大切にしたい」など、参加する上での悩みもあります。

そんな年末の集まりの新たな選択肢として当店が提案するのが、「旬香HASSHOKU昼宴会コース」（3,000円）です。同コースでは、小西酒造の酒粕と甘酒で煮込んだポトフや酒粕ドレッシングで味わう有機野菜サラダなど、発酵食材のうまみを生かした料理を用意。厳選した味噌や醤油を使った料理は、ビールやワインとの相性もばっちりです。

夜の予定を気にせず、お酒を飲む方でもそうでない方でも、気軽に楽しめるランチ忘年会。職場の同僚や友人との一年の締めくくりにぜひご利用ください。

■「旬香HASSHOKU昼宴会コース」概要（価格は税込みです）
提供開始日：2026年11月24日（火）～2027年2月末まで
提供　時間：11:00～15：00（2時間制）
価　　格：1名 3,000円（飲み放題は別途1,500円、90分ラストオーダー）
内　　容：小西酒造の酒粕と甘酒で煮込むポトフ、有機野菜サラダなど7品
備　　考：電話もしくは食べログなどの口コミサイトから予約受付、予約対応人数は3名以上となります。

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