

報道関係各位  
プレスリリース2010年3月12日  
株式会社 阪急阪神ホテルズ  
大阪新阪急ホテル

## ホテルのフレンチ、中国料理、日本料理の技法で新しい串揚げが誕生

# 大阪新阪急ホテル 串揚げ店を4月12日(月)にオープン

大阪新阪急ホテルでは、2010年4月12日(月)に串揚げ「なにわ橘」(直営)をオープンいたします。大阪が発祥の地とされ、関西人の「食」に親しまれている串揚げを、ホテルが培った和洋中の技法を取り入れ、ホテルシェフによる新しい串揚げのスタイルとしてお届けいたします。

### こだわり

- 一串ごとのトッピングにこだわり、一串ごとの楽しみ、美味しさを提案いたします。
- 西洋料理要素・・・アンチョビソース、バジルジェノベーゼなど洋食のソースで提供
- 日本料理要素・・・海老真丈で包んだ一寸豆や鶉の煮卵、胡麻豆腐など和の素材で提供
- 中国料理要素・・・豆腐の串揚げを麻婆餡に絡める、新しい食べ方の提供

### 特徴

- 油 体にやさしく、女性に嬉しいあっさりとしたキャノーラ油のみを使用
- パン粉 ホテルメイドパンを使用。きめ細かいパン粉のため、揚げりが軽く、口あたりが良い
- つなぎ 山芋・日本酒・牛乳を使用する事でふわふわの食感を演出
- ソース 素材にあわせた5種類のソース、薬味をご用意
  - ・特製ソース(鰹出汁を使用した、和テイストのソース)
  - ・柚子味噌 (白味噌をベースに、柚子で香り付けしたもの)
  - ・桜塩 (桜の塩漬けを沖縄の自然海塩「ぬちマース」とブレンド)他  
ぬちマース・・・ミネラル含有世界一。ギネスブック認定の塩

### 新店舗紹介

- 店舗名 串揚げ「なにわ橘」
- 営業時間 ランチ 11:30～17:00  
ディナー 17:00～21:30(ラストオーダー21:00)  
開店日(4月12日)のみ17:00～オープン
- 定休日 無休
- 席数 22席
- 料金 ランチ 串揚げセット(串8本、サラダ、ご飯、漬け物、お味噌付)1,200円～  
ディナー 串揚げおまかせコース(串10本、お野菜、デザート付) 2,800円～



店内イメージ

この件のお問合せは

あらかひでとし いまやゆうこ  
大阪新阪急ホテル 広報担当/荒木秀敏・今屋優子

PHONE (06) 6373-9262 FAX (06) 6372-2601

メールアドレス [y-imaya@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:y-imaya@hankyu-hanshin-hotels.com) **記載の写真データをご用意しております**