

2018年12月4日

NEWS RELEASE

報道関係者各位



「麺処 あしかり くずは店」

"モチモチの白か、シコシコの黒か、ツルツルの黄か。"
「うどん」「そば」「黄そば」3種の麺が登場

株式会社京阪レストラン（本社：大阪市中央区、代表取締役社長：立山卓司）では、京阪電車樟葉駅改札外で営業中の「麺処 あしかり くずは店」にて、選べる3種の麺「うどん」「そば」「黄そば（中華そば）」が登場。全ての麺メニューはこれらの中から好きな麺をお選びいただけるようになりました。これに合わせて、新メニューとして「かき揚げうどん/そば/黄そば」を販売。さらには「あしかりオリジナル出汁」をリニューアルしました。厳選された「削り節」を配合した独自ブレンドのこだわり出汁は3種の麺と相性抜群。一新した同店自慢の麺と出汁を、この機会にぜひご賞味ください。

◇ 白か、黒か、黄か。好きな麺が選べます。

選べる3種の麺「うどん」「そば」「黄そば（中華そば）」が登場。モチモチ、シコシコ、ツルツル、それぞれに違う食感が楽しめます。こだわり出汁とともに喉越しも抜群。全ての麺メニューはこれらの中から好きな麺をお選びいただけます。

◇ 新しいメニューが加わりました。

◆メニュー名：かき揚げうどん/そば/黄そば

◆価格：600円（税込み）

◆場所：麺処 あしかり くずは店
（京阪電車樟葉駅改札外すぐ）

◆内容：選べる3種の麺と独自ブレンドのこだわり出汁が合わさった上に揚げたてサクサクの野菜かき揚げがトッピングされた新メニューです。



◇ 「宗田鰹節」「北海道産昆布」などを配合したオリジナル出汁に一新

独自ブレンドのこだわり出汁を厳選された「削り節」を使用することにより、新たな旨味が広がる美味しい出汁に一新。鰹に比べコクのある味わいが特徴の出汁がとれ、麺つゆにはかかせない「宗田鰹（目近）節」や、味が濃く香りの高い透明で澄んだ出汁がとれる「北海道産昆布」、旨味の相乗効果でさらに味の深みが増す「ブレンド削り節」など選りすぐりの数種類を配合し、これまでにない「あしかりオリジナル出汁」に仕上げました。"味"と"素材"にこだわった出汁と3種の麺の相性を、ぜひこの機会にご賞味ください。



店舗概要

店 舗 名：麺処 あしかり くずは店

住 所：〒573-1121 大阪府枚方市楠葉花園町 14-1 京阪樟葉駅ビル 1F
(京阪電車樟葉駅改札外すぐ)

運 営：株式会社京阪レストラン

営業時間：11:00～22:00 (L.O.21:30)

定休日：なし

席 数：39席 (カウンター27席、テーブル12席)

※仕入れの状況により、メニュー内容は予告なく変更する場合があります。

※写真画像はすべてイメージです。

以上

◇本件に関するお問い合わせは下記までお願いします◇

株式会社京阪レストラン 企画部 薩摩、岸本

TEL:06-6942-1712 FAX:06-6942-1718

MAIL: eigyo.kikaku@keihan-r.co.jp

HP: <http://www.keihan-r.co.jp/>