

NEWS RELEASE



2021年10月8日
株式会社 ホテル京阪
株式会社京阪ザ・ストア

2021年10月11日（月）より ホテル京阪メイドのボリュームサンドイッチ 「ご馳走サンド」を 京橋駅のアンスリー3店舗で販売開始

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪府中央区 社長：山田 有希生）では、2021年10月11日（月）より、株式会社京阪ザ・ストア（本社：大阪府中央区 社長：達川 俊夫）が運営する京阪沿線の駅ナカコンビニエンスストア「アンスリー」で、ホテル京阪メイドのオリジナルサンドイッチ「ご馳走サンド」の販売を開始します。ホテル京阪の商品をコンビニエンスストアで販売することは初の試みです。

たっぷりの具材をはさんだ、色鮮やかなボリュームサンドイッチがSNSを中心に話題となり、人気を博しています。ゆっくりした食事時間もなかなかとれず、食事がおざなりになりがち忙しい一日の中で、栄養のバランスを考えた多くの食材を一度に食べることができ、さらに満足感もあるボリュームサンドイッチは、見た目だけではなく現代人が求めているものではないかという思いから、商品化することとなりました。

サンドイッチは3種類で、ホテル京阪 京橋 グランデ（所在地：大阪府都島区）のシェフが、それぞれに合う具材、ソースを選び、十分満足いただけるサイズとなっています。



カレー風味のコールスローとツナサンド



目玉焼きとデミグラスハンバーグサンド



チキンパストラミと根菜・野菜サンド

■商品概要

1. 「ご馳走サンド」詳細

①カレー風味のコールスローとツナサンド

マヨネーズで和えたツナサラダとカレー風味のスパイシーなコールスローと一緒に味わえるためハーモニーが絶妙です。

パンからはみ出さない食べやすさも魅力の一品。一度食べたらくせになる味と食感です。

②目玉焼きとデミグラスハンバーグサンド

バーガーで使用されているバンズを使用せず食パンでサンドすることでボリュームを出し、トマト・レタスなどのシンプルな生野菜を合わせることで、ハンバーグと目玉焼きがしっかりとした存在感を際立たせています。

夕食の一品としてもどうぞ！

③チキンパストラミと根菜、野菜サンド

低温調理された柔らかいチキンにしゃきしゃきとした歯ごたえのある根野菜、爽やかな赤キャベツのマリネをぎっしり挟み、さっぱりとしたテイストながら、食べ応えのあるサンドイッチ。たっぷり野菜がとれます。

■販売概要

【販売開始日】2021年10月11日（月）

【販売店舗】

アンスリー

アンスリー京橋店（京阪電車京橋駅コンコース改札内）

アンスリー京橋片町口店（京阪電車京橋駅片町口改札横）

アンスリー京橋中央口店（京阪電車京橋駅中央改札横）

【価格】 カレー風味のコールスローとツナサンド 498円（税込）
目玉焼きとデミグラスハンバーグサンド 498円（税込）
チキンパストラミと根菜、野菜サンド 498円（税込）
※数量限定となりますので、万一売切れの際はご容赦ください。

【営業時間】 アンスリー京橋店：6時30分～23時00分
アンスリー京橋片町口店：6時30分～22時00分
アンスリー京橋中央口店：6時30分～23時00分
※営業時間は変更となる場合がございます。

■ホテル京阪の安全安心に関わる取組みについては、以下のページに記載しております。

「New Normal of Hotel Keihan」

https://www.hotelkeihan.co.jp/new_normal/