

完全無添加だから安心安全!

大阪名物肉吸いと絶品カレーが究極コラボ

名代 豚吸いSYUSYUカレー ほんがれや日本橋本店 10月9日オープン!

株式会社SYUSYU(代表 江城 晃秀)は、10月9日に大阪名物肉吸いと絶品カレーがコラボした「名代 豚吸いSYUSYUカレー ほんがれや 日本橋本店」をオープン致します。

大阪名物肉吸いの進化系「名代 豚吸い」は
完全無添加にして、なんと500円(税込)!

当店のお出汁は、1リットルにつき30gという大量の真昆布と40gもの最高級枕崎産本枯れ節を贅沢に使用しております。前日より丁寧に仕込んだ真昆布のお出汁を、店内で削る削りたての本枯れ節で仕上げる極上のお出汁です。メインの豚肉は当社ブランド豚専門店「豚美はなれ」で扱う厳選された数種類の国産ブランド豚を週替わりで使用し、上記の極上のお出汁で一気に旨みを閉じ込めて仕上げる完全無添加の究極のお出汁です。さらに「豚吸い」で使用のお出汁を使用し釜で一炊き上げる「絶品釜飯」も必食です。より多くの方に本物の「日本の美味しい」を届けるため、原価率度外視でたくさんの笑顔を頂ける価格設定に致しました。



名代豚吸い
SYUSYUカレー
ほんがれや

<メニュー(一例)>

| | |
|---------------|------|
| ・名代 豚吸い(並) | 500円 |
| ・syusyuカレー(並) | 750円 |
| ・釜飯(並) | 380円 |

カレーの枠を飛び越えた絶品「syusyuカレー」は
安心安全の熟成カレー

当店の2大看板「syusyuカレー」は厳選された本場のスパイス、お野菜や鶏肉等の生鮮食品は全て国産のものを使用し、最低3日以上かけてじっくりと作り上げた完全無添加の熟成カレーです。お米はオーナー自身が厳選した4種類以上の国産1級米を日替わりで使用し、釜炊きで一炊き上げています。味は全くの新しい系統で、旨みと甘み、辛味が複雑かつ絶妙に絡み合う旨すぎるカレーです。



こども食堂開催

※当店では毎月最終週の土曜日に『こども食堂』を開催し、18歳以下のこども達に無料で上記の食事を提供していきます。



名代 豚吸いSYUSYUカレー
ほんがれや 日本橋本店

オープン日 2016年10月9日
住所 大阪市浪速区日本橋3-8-26
TEL 非公開
営業時間 昼11:00~14:30
夜17:00~20:00
定休日 不定休
坪・席数 6坪(カウンター9席 テーブル1席)
客単価 750円

本件に関するお問合せ/取材のお申し込みは、株式会社SYUSYU 担当:江城 までお願い致します。

携帯:090-9867-0396 Email: akiimport@yahoo.co.jp