

報道機関各位
プレスリリース

阪急そば

2014年8月29日

阪急そば 人気の定番メニュー

「カレーうどん・そば」が生まれ変わります

9月1日から「阪急そば」「阪急そば若菜」25店舗にて

株式会社 阪急阪神レストランズ（本社：大阪市北区／代表取締役社長 大坪 公司）では人気の定番メニュー「カレーうどん・そば」の素材を一新します。

「カレーうどん・そば」は、昭和42年十三店で発売以来、全店舗で販売を展開し、現在は月間平均2,800食を販売する人気の定番メニューとしてご愛顧いただいております。

この度、20種のスパイスに、香味野菜やフルーツ、ハチミツ他を加えたカレールウにベースを一新、さらに牛肉やうすあげ、玉葱などの具材も充実いたします。カレー出汁の仕上げは、変わらぬ阪急そばこだわりの出汁でのばしていますので、魚節の風味は損なわず旨味満点のカレーうどん・そばに生まれ変わっています。

カレーソースの黄と葱の緑のコントラストが目にも鮮やかで、口一杯に広がる香辛料の豊かな味わいをお楽しみください。



【阪急そば】

■価格 450円（税込）

■販売店舗 梅田駅三階店・茶屋町口店
中津店・十三店・十三東口店
園田店・武庫之荘店・六甲店
西宮北口駅前店・蛍池店
石橋駅構内店・石橋店・桂店
池田店・茨木店・上新庄店
富田店・長岡天神店・上桂店
東向日店・西京極店
千里山店・南千里店

※十三店は、9月7日（日）～10月3日（金）
店内改装により休業させていただきます。

【阪急そば若菜】

■価格 490円（税込）

■販売店舗 塚口店・西宮北口店

※写真はイメージです。

※記載情報は、発表日現在のものです。予告なしに変更することがありますが、あらかじめご了承ください。

【お問い合わせ先】

株式会社 阪急阪神レストランズ 営業企画部 下井 裕利 玉井 龍夫
TEL：06-6485-2663 FAX：06-6485-2667 / E-mail：h-shimoi@hr.co.jp
<http://www.hhr.co.jp/>