

報道機関各位
プレスリリース

阪急そば

2015年11月27日

阪急そば 冬のあったかメニュー

「鶏の味噌煮込み風そば・うどん」 「白湯ピリ辛ちゃんぽんそば・うどん」新登場

12月1日（火）より阪急そば21店舗にて販売

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）では阪急沿線に展開する「阪急そば」21店舗で、2015年12月1日（火）より、冬の季節限定商品「鶏の味噌煮込み風そば・うどん」「白湯ピリ辛ちゃんぽんそば・うどん」を販売いたします。

【商品情報】

①鶏の味噌煮込み風そば・うどん 500円（税込）

京桜味噌と米麹味噌を阪急そば自慢のだしにブレンド。特製だしでそば・うどんを軽く煮込み、鶏肉・白菜・玉葱・白葱・青葱を使い、柚子胡椒で香りと辛味を引き立たせています。

生卵をからませるとマイルドな味わいになり、美味しさが二度お楽しみいただけます。



①鶏の味噌煮込み風そば・うどん

②白湯ピリ辛ちゃんぽんそば・うどん 500円（税込）

豚肉・イカ・白菜・人参・牛蒡・玉葱・もやし・青葱・かまぼこの9種類の具材を贅沢に使い、コクのあるチキン風味の白湯スープに、豆板醤で辛さがピリッと効いた食べ応えのある商品に仕上がっています。



②白湯ピリ辛ちゃんぽんそば・うどん

【販売店舗】 阪急そば21店舗

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

※写真はイメージです。

※阪急そば若菜 十三店・西宮北口店・塚口店では販売しておりません。

※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 しもい ひろとし なかもと あき
下井 裕利・仲本 安希

TEL：06-6485-2663 FAX：06-6485-2667 / E-mail:h-shimoi@hhr.co.jp

<http://www.hhr.co.jp/>