

報道機関各位  
プレスリリース

2017年2月7日

## 阪急そば 若菜

～江戸期から流れる伝統の味わい～

### 『<sup>あつ</sup>熱もり 十割そば』新登場！

2月9日（木）より阪急そば若菜 十三店・西宮北口店にて販売

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 <sup>おおつぼ こうじ</sup>大坪 公司）では、阪急沿線に展開する「阪急そば若菜 十三店・西宮北口店」にて、2017年2月9日（木）より、冷え込む季節におすすめの「<sup>あつ</sup>熱もり十割そば」を販売します。

十割そばは、つなぎを一切使わずそば粉100%から作られる風味豊かなのだ越しの良いそばです。



※写真はイメージです

【商品・価格】 <sup>あつ</sup>熱もり 十割そば 570円（税込）

【特徴】 ご注文ごとに茹であげた温かい十割そばを、生卵と青ねぎ入りの熱々のそばつゆに浸けてお召し上がりください。

【販売店舗】 阪急そば若菜 十三店・西宮北口店

※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 <sup>しもい ひろとし なかもと あき</sup>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/>

※記載の写真データをご用意しております