

報道機関各位  
プレスリリース



2017年2月7日

～江戸期から流れる伝統の味わい～

あつ  
『熱もり 十割そば』新登場！

2月9日(木)より「御鷹茶屋」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 おおつぼ こうじ 大坪 公司）では、  
阪急三番街南館地下2階の御鷹茶屋にて、2017年2月9日(木)より、冷え込む季節におすすめの  
『あつ熱もり 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ど越しの良いそばです。



※写真はイメージです

【商品・価格】 あつ熱もり 十割そば 単品 700円(税込)  
かやくご飯付定食 950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。

#### ■店舗情報

【店舗名】 御鷹茶屋 阪急三番街店  
【住所】 大阪市北区芝田1丁目1番3号 阪急三番街南館地下2階  
【営業時間】 11:00～22:00 (L.O. 21:30)  
【席数】 30席(終日禁煙)



※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/>