

報道関係各位  
プレスリリース2018年7月18日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
大阪新阪急ホテル  
NO-18-008

## 7月23日は「天ぷらの日」で夏バテ防止！？ 新感覚！海苔で巻いて食べる「天ぷら×手巻き寿司」

2018年7月23日（月）より大阪新阪急ホテルにて販売

大阪新阪急ホテル（大阪市北区芝田1丁目1番35号 総支配人：今井 善夫<sup>いまい よしお</sup>）では、2018年7月23日（月）より日本料理・天ぷら「なにわ橘」にて、天ぷらの日特別メニュー「天ぷら手巻き膳」を販売いたします。  
「なにわ橘」では天ぷらを夏でも食べやすいよう、寿司飯、野菜やつけダレと一緒に海苔で巻いてさっぱりとお召しあがりいただける新感覚の手巻き寿司をご用意しました。



【期 間】2018年7月23日（月）～29日（日） ※ランチタイム限定（11：30～17：00）

【名称・料金】「天ぷら手巻き膳」 1名様2,500円（消費税・サービス料込み）

### 【内 容】

海老や野菜だけでなく、鰻に豚角煮、鮭など揚げたての天ぷらをお好みに韓国海苔、錦紙玉子、昆布海苔で巻いて食べる新感覚の手巻き寿司。

つけダレとサラダも合わせて、さっぱりとお召しあがりください。

【場 所】 ホテル地下1階 日本料理・天ぷら「なにわ橘」

【お問い合わせ】 TEL：06-6372-5261（直通）

### ■「天ぷらの日」の由来

7月23日が1年で最も暑くなる「大暑」にあたることから、夏の暑さにバテないために天ぷらを食べる元気に過ごそうという意味で「天ぷらの日」とされており（諸説あり）

※画像は全てイメージです。

この件についてのお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当／<sup>みえ きほ ふたまた けいいちろう</sup> 三江 早帆、二俣 敬一郎

TEL：06-6373-9262 FAX：06-6372-5203

メールアドレス [s-mie@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:s-mie@hankyu-hanshin-hotels.com) 掲載の画像データをご用意しております