大阪本町 まぜそば専門店「大阪まぜそば 秀吉」10月24日(月)オープン

2022年10月21日（金）

飲食事業を展開するSUNZdining株式会社（所在地：兵庫県豊岡市)はまぜそば専門店
「大阪まぜそば 秀吉」を１０月２４日(月）大阪市中央区 本町にオープンいたします。

■店舗の特徴
「大阪まぜそば 秀吉」は、
弊社が運営する既存の居酒屋店(牛すじホルモン
二刀流武蔵・中央区本町)で人気のまぜそばを基に開発した、まぜそばの専門店です。大阪らしさをコンセプトに、使用する食材や「城」をイメージした店内の雰囲気にこだわったお店です！

■「大阪らしさ」について
１)観光や出張などで大阪を訪れた方が立ち寄りたくなるような「大阪らしさ」を見た目で表現。

店舗入口には、のちに大阪城主となる豊臣秀吉が、戦場での手柄を主君へアピールするために掲げた「瓢箪」を模った提灯が目印になっています。
店内は、城の中をイメージし、四季花鳥図風の壁紙を使用。また、思わず写真を撮って帰りたくなるような色鮮やかなまぜそばの具材が、より引き立つように照明の色や配置までこだわりました。

２)食材を通じて、表現する「大阪らしさ」
大阪らしい食材として挙げられる「牛すじ」を飲めるほど柔らかく煮込み、メインの具材として使用しました。また、飽きずに最後まで召し上がっていただけるよう５段階の食べ方をオススメしており、最後は大阪の食文化を支える「だしの旨味」を味わっていただけるよう、かつおベースのブレンドだしを追い出汁として、追加料金なしで提供させていただきます。

■店舗概要
店舗名 ： 大阪まぜそば 秀吉
開店日 ： 2022年10月24日(月)

所在地 ： 〒541-0054 大阪市中央区南本町3丁目3－17 丸松ビルB1
アクセス ：Osaka Metro 御堂筋線／中央線／四つ橋線 本町駅 9番出口 徒歩2分
営業時間 ： 11:30～14:00(L.013:30)
その他 ：セルフ精算機＆オーダーシステム導入済み／ＱＲ・キャッシュレス決済可
公式Instagram：https://www.instagram.com/mazesoba_hideyoshi/
公式Twitter：https://twitter.com/osaka_mazesoba/

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com