

京都・大阪の大人気ラーメン店が入れ替わり出店！名店の味を大阪守口で食べ比べ

上方うまいもんめぐりを開催します

催事名：上方うまいもんめぐり

場所：京阪百貨店 守口店 8階大催事場

期間：2020年1月16日(木)～1月21日(火)

営業時間：各日 10:00～19:00 ※イトインのラストオーダーは18:45

京阪百貨店(本社：守口市 代表取締役：辻 良介) 守口店では、上方の「うまいもん」約40店を集め、「上方うまいもんめぐり」を開催します。前期・後期に分かれての人気ラーメン店の出店のほか、明治時代から続く農園で作られた、こだわりのフルーツパフェなどをお楽しみいただけます。



イトイン **初登場** 出店期間：1月16日(木)～18日(土)

京都 <らあ麺 とうひち> 鶏醤油らあ麺 1杯 951円(税込)

有名口コミサイト、グルメガイド、タウン情報誌などで数々の賞を受賞している京都の人気店です。自家製麺の完全無添加ラーメンで、一般には流通していない粋の風味豊かな「生揚げ醤油」と地鶏の旨みが合わさったスープは、芳醇な香りと醤油の旨みを強く感じる味わいです。



イトイン **初登場** 出店期間：1月19日(日)～21日(火)

大阪 <麺や 福はら> 濃厚魚介ラーメン 1杯 951円(税込)

全国屈指の人気店「麺屋一燈」(東京都)で修業を積んだ店主による、行列のできるラーメン店です。煮干しから取った魚介出汁に昆布を合わせた繊細な味わいのスープと、歯ごたえのある麺に、柔らかくジューシーなレアチャーシューがのっています。



実演 **初登場**

和歌山 <観音山フルーツガーデン> 観音山フルーツパフェ 1個 1,485円(税込)

明治時代から続く和歌山の果樹園「観音山フルーツガーデン」で採れた新鮮な果物を贅沢に使ったパフェです。味と安全に一切の妥協を許さず、一般的な栽培では年6回以上の農薬散布を行うところ、観音山フルーツガーデンでは年2回のみ、必要最低限しか使用しません。また、収穫の60～180日前は無農薬で栽培し、安全とおいしさを守っています(※柑橘類の場合)。出荷時の選別においても手作業を徹底し、ストレスによって果物の味が損なわれることのないよう細心の注意が払われています。

手間ひまをかけて育てられた格別の味わいをご堪能ください。

本催事のさらに詳しいラインアップにつきましては、京阪百貨店ホームページ「今週のチラシ」ページよりご確認ください。
URL <https://www.keihan-dept.co.jp/chirashi/> ※掲載期間は1月15日(水)～1月21日(火)です。