

報道関係各位

2024年4月18日

フーズクリエーション、阪急百貨店 阪急うめだ本店12階に
「オールスターダイニング」を4月23日よりオープン
～フーズクリエーションのオールスターメニューが楽しめるダイニングレストランが誕生～

飲食店のコンサルティングや運営を行っている株式会社フーズクリエーション(本社:大阪市中央区、代表取締役:岡本英征、以下「フーズクリエーション」)は、阪急百貨店 阪急うめだ本店12階にダイニングレストラン「オールスターダイニング」を4月23日よりオープンいたします。



フーズクリエーションは、「食から皆様の幸せを創造する」という理念のもと、商業施設内のフードコートやリゾート施設の運営、飲食店のブランディングはもちろん、その土地にあった食材を使用した商品開発など、飲食に関わる様々な事業に取り組んでまいりました。

また創業以来、食を通して行政や地域社会とのコミュニティーを作り、共同開発したメニューの売上げの一部を住民協議会へ寄付するなど、さまざまな形で地域貢献を行っています。

このたび新たにオープンする「オールスターダイニング」は、これまでのフーズクリエーションの英知が集結したダイニングレストランです。

「オールスターダイニング」では、業務提携を通じて実現した、ミシュランビブグルマン掲載店舗であるらあめん登里勝のラーメン、香川一福の讃岐うどんや、有名シェフとの商品開発やコラボレーションから誕生したメニュー、地域との繋がりを大切にされた食材、フードロス削減を目指し株式会社クラダシとの事業連携など通じて展開する、もったいない食材を活用したスムージーなどのメニューをお楽しみいただけます。

今までのフーズクリエーションが培ってきた全てと、新たにサステナブルな日本の食文化の価値創造にチャレンジした「オールスターダイニング」。集いを彩る食卓へ、ぜひ皆さまのご来店をお待ちしております。

■「オールスターダイニング」メニューの一例

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社フーズクリエーション 穂谷・中村

hoya@foods-creation.com/nakamura@foods-creation.com

ミシュランビブグルマン掲載店舗である、元寿司職人がつくる「らぁめん登里勝」、東京・神田の讃岐うどん「香川一福」をはじめ、大阪・阿波座「アニエルドール」藤田晃成氏とコラボレーションしたデミグラスソースや森田治秀氏監修抹茶スイーツなど、これまでのフーズクリエーションの英知が集結。名だたる名店のメニューをお楽しみいただけます。



・らぁめん登里勝:大はまぐり塩らぁめん(販売価格:1700円)



・香川一福:天ぷらうどん(販売価格:1,580円)



・大阪・阿波座「アニエルドール」藤田晃成氏監修 デミグラスソースオムライス(販売価格:1,680円～)



・茶想もりた園 抹茶の苔パフェ(販売価格:1,080円)

■クラダシ提供のもったいない食材を活用したメニュー

【本件に関するお問い合わせ】
株式会社フーズクリエーション穂谷・中村
hoya@foods-creation.com/nakamura@foods-creation.com

第1弾のコラボレーションメニューであるスムージーは、さまざまな理由でまだ食べられるのにフードロスになる可能性のあった、愛媛県八幡浜市の柑橘「まどんな」と、スミフルジャパンの「バナナ」を利用したスムージーをご用意いたしました。
さらに、品質には問題ない厳選したロスワインもお楽しみいただけます。

▼第1弾コラボレーションメニュー



- ・愛媛県八幡浜市産「まどんな」の蔵出しスムージー（販売価格：680円）
- ・完熟バナナの蔵出しスムージー（販売価格：550円）
- ・ロスワイン各種（販売価格550円～）

※すべて税込み価格となります。

※コラボメニューは、フードロスになる可能性のある食材を利用したメニューのため、不定期で入れ替わる予定です。

■店舗概要

- ・店舗名：オールスターダイニング（阪急百貨店 阪急うめだ本店12階）
- ・所在地：〒530-8350 大阪府大阪市北区角田町8番7号
- ・アクセス：<https://www.hankyu-dept.co.jp/honten/map/>
- ・営業時間：11:00～22:00（ラストオーダー：）
- ・開業日：2024年4月23日（火）
- ・座席数：140席

■株式会社フーズクリエーションについて

代表者氏名：岡本 英征

設立：2001年6月

本社所在地：大阪府中央区船越町1丁目6番6号 ODC天満橋ビル2F

URL：<https://www.foods-creation.com/>

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社フーズクリエーション 穂谷・中村

hoya@foods-creation.com/nakamura@foods-creation.com