

## NEWS RELEASE

報道関係者各位

2021年11月22日

TVやSNSで話題になった「100日間限定」のラーメン店が実店舗を構えて「裏なんば」に  
GRAND OPEN！小麦にインスパイアされたラーメンとカツサンドのコラボレーションが実現！

### 『だしかの』OPEN & カツサンド販売のお知らせ

大阪市中央区日本橋 2-5-8 営業時間 11:00～14:00、17:00～20:00

株式会社なおい



大阪北新地の“カツサンド専門店”「なおい」（株式会社なおい 代表取締役 増井 脩平/所在地：大阪市北区）は、コロナ禍で飲食店が閉まる“夕方～夜”を「間借り」して、『100日間限定』で「だしと小麦の可能性」というラーメン店を運営していました。

店主は兼ねてより「スープとパン」の食べ合わせに更なる可能性を感じ、なおい運営の傍ら以前からの仕事で知り合った敏腕シェフやフードプロデューサーに教授頂き日々研究に研究を重ね、「出汁＝スープ」、「小麦＝麺でもありパンにもなり得る」という共通点から、「だしと小麦の可能性」というコンセプトを発案。

そして『100日限定』終了後、惜しまれるお声を多くいただいた事から、これまでの経験値をもとにメニューを改良し、2021年10月15日(金)に「だしかの」として“GRAND OPEN”致しました。

外装は敢えて看板を出さずに、オープンキッチンでスタイリッシュな内装にし、ユニフォームはコック服にワークウェアである“Gジャン”の要素を取り入れ、「だしかの」のコンセプトに合ったモダンなアイデアを形にいただきました。更に座布団は、和モダンに身を賑やかに彩ってくれる静岡にある「染色工房・アトリエぬいや」の座布団を使用するなど、外装や内装も細部にまで拘り抜いています。

そして開店から1ヶ月が経ち、いよいよ店舗での「カツサンド」の販売がスタートいたしました！  
「だしと小麦の可能性」を感じる事の出来る、贅沢なコラボレーションを是非お楽しみください。

## 「だし」メニュー

### <潮 (USHIO) >



「潮ラーメン」は旨味成分であるグルタミン酸・イノシン酸・グアニル酸・コハク酸・アスパラギン酸の5種類をさまざまな食材から取り入れ、うま味のバランスをとった塩ラーメンです。

特徴的な素材ではウニやドライトマトから出汁をとっています。鶏・豚・金華ハム・昆布・ドライトマトを入れたベーススープに、蛤・干し貝柱・浅蜷・雲丹・岩塩などをブレンドした『塩かえし』を合わせました。野菜オイルや鶏油で味に深みを持たせています。

繊細なスープでありながら厚みのある旨味を感じて頂け、さらに後から店主厳選の薬味を加えて行く事でガラツと味や風味も変えて楽しんで頂けるラーメンとなっています。

### <和牛ヘレカツサンド>



和牛フィレ肉を贅沢に使用したピフカツサンド。牛本来の味や香りを味わえる贅沢な逸品です。

### <トンヘレカツサンド>



厳選したフィレ肉を独自の製法で柔らかくシットリとしたカツにしました。オリジナルのカクテルソースは甘さの中にコクがあり、フィレ肉と相性抜群。パンやカツに染みてもしっかりと主張します。

### <醤 (HISIO) >



鶏・豚・金華ハム・昆布・ドライトマトを入れたベーススープに、だしのオリジナルブレンド醤油のかえしをあわせました。フォアグラ油を入れることで味に深みを与えています。初めて食べる方は、是非国産小麦キタホナミを使った中細麺で召し上がってください。麺がスープの香りを持ち上げます。

別皿には鶏むね肉、ローストポーク、ローストビーフ、そして『バゲット』を。ここは当店ならではの、そのまま食べても良いですが、ここはぜひバゲットもスープに浸して食べてみてください。オニオングラタンスープのようでこれだけでも一品料理のようです。

### <海老カツサンド>



高級シラサエビを使用。エビ本来のプリツとした食感や風味・味を口いっぱい味わえる海老カツ。他の海老カツが食べられなくなる程やみつきになる方続出です。

### <ミックスサンド>



トンヘレカツ、海老カツ、和牛ヘレカツの3種類入ったお得なサンドイッチ！日頃のご褒美や大切な人への差し入れにぴったりです。

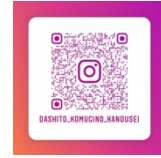
## 「だしかの」 SNS 一覧

### <Instagram URL>

[https://www.instagram.com/dashito\\_komugino\\_kanousei/](https://www.instagram.com/dashito_komugino_kanousei/)

### <Twitter URL>

[https://twitter.com/dashikomu\\_ramen?s=21](https://twitter.com/dashikomu_ramen?s=21)



### 本件に関するお問い合わせ先

株式会社なおり 増井宛 連絡先 : 090-6557-3541