

2020年11月25日

株式会社リトパコーポレーション

だし香る 京風 豆乳もんじゃ！新登場

「お好み焼きは ここやねん」

(運営：株式会社リトパコーポレーション、本社：京都市伏見区、
代表取締役社長：的羽 弘晴)は、
この冬、6種類の新商品を発売いたします。(11月27日～2月末まで)
京風のだしと豆乳スープの上品でやさしい味わいが新しいもんじゃ。
京都の伝統の食材と旬の味覚で仕上げたここやねん自慢の逸品を
お召し上がりください。

◆豆乳もんじゃ 京都ミックス (九条ねぎ+京生麩+湯葉)

980円 (税込 1,078円)

京風もんじゃの新境地。京都産九条ねぎ、比叡湯葉、京生麩、
京都の伝統の味が詰め込まれた逸品です。豆乳もんじゃスープで
それぞれの味わいがやさしく調和しています。

京都産九条ねぎ

京の伝統野菜、冬が旬の九条ねぎは口当たりのよい風味とねぎ本来の
甘味が特徴です。

滋賀産比叡湯葉

大豆と水で手間暇かけて作られており素朴でありながらしっかりした本物の味わいです。

京都産生麩

国産米を使用し伝統製法で作られた京生麩。もちもちした食感はもんじゃとの相性も抜群です。

◆豆乳もんじゃ ずわい蟹1,280円 (税込 1,408円)

ずわい蟹の身をふんだんに使用。京風だしと豆乳もんじゃスープとの相性は抜群、一緒に鉄板で焦がし
焼きすることで蟹本来のうまみが最高に引き出されます。

◆京風豆乳もんじゃ 京都産九条ねぎ使用 おしながき◆

九条ねぎともち 790円 (税込 869円) 九条ねぎともちチーズ 890円 (税込 979円)

九条ねぎと京生麩 890円 (税込 979円) 九条ねぎと湯葉 890円 (税込 979円)

京都ミックス (九条ねぎ+京生麩+湯葉) 980円 (税込 1,078円) ずわい蟹 1,280円 (税込 1,408円)



上品な味わいを楽しめる塩昆布をのせてお召し上がりください。

豆乳もんじゃ以外にソース味、塩味もごございます。

●お好み焼きはここやねん ウェブサイト <https://www.cocoyanen.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社リトパコーポレーション 営業企画部 担当： 榊原

TEL : 075-602-9988 FAX : 075-621-8209

Mail : sakakibara@litopa.com