

太閤園の隠れメニュー・婚礼の特別料理として人気の 「八丁味噌で仕上げた黒毛和牛のビーフシチュー」を商品化 12月28日(木)より販売開始！

太閤園(経営:太閤園株式会社、所在地:大阪市都島区、代表取締役社長:中村雅俊)は、明治期に築造された築100余年の料亭 淀川邸の婚礼特別料理として提供するビーフシチューを、ご家庭でも簡単に楽しんでいただけるよう、商品化し12月28日より館内で発売いたします。

この「八丁味噌で仕上げた黒毛和牛のビーフシチュー」は、淀川邸で行われる婚礼の特別料理としてのみ提供して参りました。通常の淀川邸メニューでは提供していないため、お客さまからのもう一度召し上がりたいとのご要望に応えるべく、邸内で食していただいたお味をそのまま冷凍保存で再現し、この度、太閤園オリジナル商品として販売を開始することになりました。

味の特徴である日本固有の和素材、八丁味噌と沖縄県産の黒砂糖を用い、そこに赤ワインを加えて丹念に6時間煮込むことで、和と洋を融合させた深い味わいをお楽しみ頂ける一品に仕上がっております。

太閤園では、これまでも季節毎に旬の素材を用いたオリジナルの贈答品を展開しております。今回のビーフシチューは、オリジナル商品としては3品目で、今後も太閤園の味をより多くの方に召しあがっていただけるよう、商品開発に努める所存です。

【商品概要】

- 商品名 : 八丁味噌で仕上げた黒毛和牛のビーフシチュー
- 発売日 : 2017年12月28日(木)
- 販売場所 : 太閤園 1F正面 フロント ※通年販売
- 容量 : ビーフシチュー 200g × 2パック入
- 価格 : 2,592円(税込)
- 商品形態 : 真空パック
- 保存方法 : 冷凍室(-18℃以下)で保存
- 賞味期限 : 冷凍で120日間

*販売に際しては、保冷剤(40g)、保冷バックで対応いたします。

*冷凍のまま封を開けずに沸騰したお湯で約15分温めてお召し上がりください。

*太閤園 HP には、12/26(火)に情報公開いたします。



※婚礼の特別料理の提供例

太閤園 交通アクセス

- ▼JR 東西線「大阪城北詰駅」下車、3号出入口より徒歩1分
- ▼京阪電鉄「京橋駅」下車、片町口より徒歩7分
- ▼大阪市営地下鉄長堀鶴見緑地線「京橋駅」下車、2番出口より徒歩5分
- *無料駐車場有(80台)

～ 取材やメディア掲載に関するお問い合わせ先 ～

太閤園株式会社 <http://www.taiko-en.com/>
〒534-0026 大阪市都島区網島町9-10 TEL:06-6353-9535 FAX:06-6354-3605
担当: 営業企画課 西條、小山

～ 一般の方からのお問い合わせ先 ～

太閤園 予約係 TEL:06-6356-1110 (9:00～19:00)

【ご参考】

淀川邸 婚礼特別料理(一例)

珊瑚 17,000 円(税サ別)

[祝前菜]帆立豆腐に甘海老と三つ葉添え
数の子と胡瓜の博多キャビア添え
紅白膾 春日子鯛 水前寺海苔
翁寿司 黒豆黄身寄真丈 サーモン砵巻
竹針魚 天上昆布 手毬麩

[御吸物]蛤氷柱 椎茸 丸大根 短冊人参 青味 柚子

[御造り]鯛平造り 鮪 縞鰯 烏賊 あしらひ

[多喜合]海老芋 蓮根いとこ煮 蟹湯葉団子 青味

[魚料理]オマール海老と帆立貝のボワレ ブリュノワーズ野菜添え 甲殻類のソースと共に

[肉料理]八丁味噌と黒砂糖で仕上げた ビーフシチュー

[御食事]枳赤飯

[デザート]金ゴマのブランマンジェと黒ゴマのチュイル フルーツ添え



淀川邸



太閤園オリジナル商品

「ぬきうなぎ」

- 内容 :うなぎの山椒煮
白焼きした鰻を 40 分蒸し余分な脂を取り、合わせ出汁にてじっくり炊き上げ山椒風味をさかせたものです。
お酒の肴にご飯の共、又はお茶漬けとしてお召し上がりいただけます。

- 容量 :100g×2 パック
 - 容器 :木箱(サイズ/(約)17×25×3.5 cm)
 - 価格 :5,400 円(税込)
- ※要冷蔵(夏季のみ)



「はつめじろ」

- 内容 :ちりめんの山椒煮
ちりめんじゃこを山椒の風味と共に炊き込んだものです。お酒の肴にお茶の共としてもお召し上がりください。

「木箱」と「陶器」をご用意しております。

- 容量 :90g×2 パック
- 容器 :木箱(サイズ/(約)17×25×9cm)
- 価格 :2,376 円(税込)

※「木箱」と「陶器」ともに要冷蔵(夏季のみ)

- 容量 :90g×2 個
- 容器 :陶器(外箱サイズ(約)12.5×25×3.5 cm)
- 価格 :3,996 円(税込)

