

2019年10月16日

## NEWS RELEASE

報道関係者各位



# 甘くて辛い大阪の味「堂島カレー」が 吹田サービスエリア（上り線）に 10月17日（木）オープンします。 ーフードゾーンをリニューアルオープンー

株式会社京阪レストラン（本社：大阪府中央区、代表取締役社長：立山卓司）は、E1名神高速道路「吹田サービスエリア（上り線）」に、甘くて辛い大阪の味「堂島カレー」を2019年10月17日（木）にオープンします。本年4月、下り線フードコートにオープンした西日本の高速道路では初となる大阪の味「堂島カレー」が上り線にも登場。口に入れると最初は「甘さ」、そして後から「辛さ」を感じるカレー通も納得の味わいです。西日本の高速道路では同エリアでしか味わえないカレー専門店の味を、ぜひこの機会にご賞味ください。さらに同エリアではこの秋、フードゾーンをぞくぞくりニューアル。2019年10月2日（水）に上り線のテイクアウトブース「コバラスイタ」、10月10日（木）に下り線フードコートの専門店コーナーが装いも新たにオープンしています。ぜひこの機会にお立ち寄りください。

### 「堂島カレー」概要

タイトル：甘くて辛い大阪の味「堂島カレー」

営業開始：2019年10月17日（木）

営業時間：11:00～20:00

場 所：E1 名神高速道路  
吹田サービスエリア（上り線）



内 容：甘くて辛い大阪の味「堂島カレー」は、何種類もの厳選したスパイスとフルーツをふんだんに使い、コクと旨みを風味豊かに引き出しながら、丹精込めて作り上げた昔ながらの洋食屋のカレーです。ライスとルーのみでシンプルにカレーの味が楽しめるノーマルの「堂島カレー」やボリューム満点の「堂島カツカレー」など、カレーの美味しさが詰まった定番メニューのほか、新メニューとして2種類のチーズをトッピングした「堂島チーズカレー」などをご用意しています。ぜひこの機会にご賞味ください。

## 「堂島カレー」メニュー概要

商品名：「堂島カレー」  
販売価格：790円（税込み）

商品名：「堂島チーズカレー」  
販売価格：890円（税込み）

商品名：「堂島コロッケカレー」  
販売価格：890円（税込み）

商品名：「堂島カツカレー」  
販売価格：950円（税込み）

商品名：「堂島ミンチカツカレー」  
販売価格：990円（税込み）

※下り線フードコートでも同メニューを提供  
しています。



## テイクアウトブース「コバラスイタ」がリニューアルオープン

2019年10月2日（水）に「吹田サービスエリア（上り線）」のテイクアウトブース「コバラスイタ」がリニューアルオープン。看板メニューであるたこ焼きの鉄板を敷き詰めた外観は、黒を基調としたスタイリッシュなデザインでひときわ目を引きます。「吹田SA名物！たこ焼き」はダシが効いたこだわりの生地で旨味際立つ人気No.1のメニューです。「おろしポン酢」や「明太マヨ」など、ダシ味のたこ焼きにピッタリのトッピングメニューも取り揃えています。そのまま食べても美味しいたこ焼きですが、トッピングそれぞれの味わいもお楽しみください。

商品名：吹田SA名物！たこ焼き  
販売価格：8個 580円（税込み）

<たこ焼きトッピング>  
販売価格：各 プラス70円（税込み）

営業時間：9：00～20：00



## 唐揚げ専門店「もりから」がオープン

2019年10月10日（木）に「吹田サービスエリア（下り線）」のフードコートに唐揚げ専門店「もりから」がオープン。オリジナルのタレに付け込んだこだわりの鶏の唐揚げをボリューム満点の定食でご提供しています。自慢の唐揚げをそのまま味わえる「唐揚げ定食」や人気の高いピリ辛メニュー「ヤンニョム甘辛 唐揚げ定食」のほか、「おろしポン酢」や「タルタル南蛮風」などのトッピングメニューを取り揃えました。また、定食だけでなく、唐揚げのみのテイクアウトメニューもご用意しています。カラッとジューシーに仕上げた専門店の唐揚げを、この機会にぜひご賞味ください。

商品名：「唐揚げ定食」  
販売価格：850円（税込み）

商品名：「タルタル南蛮風 唐揚げ定食」  
販売価格：950円（税込み）

商品名：「おろしポン酢 唐揚げ定食」  
販売価格：950円（税込み）

商品名：「ヤンニョム甘辛 唐揚げ定食」  
販売価格：950円（税込み）

<お持ち帰り>

商品名：テイクアウト唐揚げ  
販売価格：5個 500円（税込み）  
10個 900円（税込み）

営業時間：11:00～20:00



※写真画像はすべてイメージです。

※仕入れの状況により、メニュー内容は予告なく変更する場合があります。

## 店舗概要

店舗名：名神高速道路 吹田サービスエリア（上下線）

所在地：〒564-0001 大阪府吹田市岸部北 4-8-1

運営：株式会社京阪レストラン

定休日：なし

以上

◇本件に関するお問い合わせは下記までお願いします◇

株式会社京阪レストラン 企画部 薩摩、岸本

TEL:06-6942-1712 FAX:06-6942-1718

MAIL: eigyo.kikaku@keihan-r.co.jp

HP: <http://www.keihan-r.co.jp/>