

ルクア大阪が「くまもとモン×大阪梅田ジャック」に参加！ 人吉球磨が育んだ「球磨焼酎」と熊本県産の食材を楽しみ尽くす 限定メニューをお楽しみいただけます！

JR西日本SC開発株式会社(大阪市北区梅田)が運営するファッションビル“ルクア大阪”は、令和2年7月の人吉球磨豪雨災害で大きなダメージを受けた球磨焼酎等の復興支援等を目的とした、熊本県と株式会社くまもとDMC共催の、くまもとフェア「くまもとモン(※1)×大阪梅田ジャック」に参画いたします。ルクア大阪をはじめ、大阪梅田エリアの6施設(※2)が一体となったフェアの開催は、初の取組みとなり、ルクア大阪からは16店舗が参加し、2022年11月1日(火)～11月30日(水)までの期間、熊本県産の食材やお酒を使用した限定メニューを販売いたします。

※1 くまもとモンとは、熊本の魅力が詰まった県産品のことです。

※2 大阪梅田エリアの6施設・・・【百貨店】大丸梅田店、阪急うめだ本店、阪神梅田本店

【商業施設】グランフロント大阪ショップ&レストラン、阪急三番街、ルクア大阪



くまもとモン × 大阪梅田



©2010熊本県くまモン 協力:熊本県大阪事務所

▶人吉球磨が育んだ「球磨焼酎」と熊本県産の食材を楽しみ尽くす！
「キッチン&マーケット」全体が「くまもとモン」に！くまモンと一緒に呑める!?くまBARも登場！

11月4日(金)～11月17日(木)の期間、ルクアフードホールの『キッチン&マーケット』では、エリア全体で「くまもとモン」ジャックを開催！球磨焼酎はもちろん、熊本県産の食材、お家でお楽しみいただけるご当地食品などを幅広く取り揃え、熊本の“美味しいモン”が大集合いたします。

ドリンクステーションが「くまBAR」に！

26の蔵元から集めた「球磨焼酎やリキュール」を思う存分楽しもう！

ドリンクステーションに、「くまBAR」がオープン！26の蔵元から集めた球磨焼酎やリキュールで、オリジナルカクテルやサワーをお楽しみいただけます。

また、各日20枚限定で「球磨焼酎 飲み放題チケット」税込み1,100円のお得なチケットの販売も！（※ご購入から2時間限り/お一人様1枚、ご購入者様限りの使用）

約100席を誇る店内の一角には、食事を楽しむくまモンが…？

あなたも一緒にくまモンと食事を楽しむことができるかも！

サラダバイキングコーナーに熊本食材が登場！

1日100パック限定でお値段は変わらず、通常より大きい容器をご用意！

人気のサラダバイキングコーナーには、11月4日(金)～11月13日(日)限定で柿やミトマトなど、熊本食材が登場します。「サラダバイキング/1カップ」税込み580円

BBQコーナーでは、和牛・あか牛食べ比べセットが登場！

各日10セット、11月7日(月)～11月11日(金)限定で2,000円相当の「和牛・あか牛食べ比べセット」を税込み1,080円でご提供！

その他、フルーツビュッフェやイタリアン、お寿司やパンコーナーなどでも熊本食材を使用したお料理が登場し、「キッチン&マーケット」全体で「くまもとモン」を満喫いただける企画をご用意しております。



※画像はイメージです。

▶お料理と一緒に「球磨焼酎」が飲めるお店や、熊本県産の食材を使った限定メニューが15店舗から登場！

お食事と一緒に「球磨焼酎」をご堪能いただけるお店はこちら！

福田酒造「梅酒ひとよし」や豊永酒造元「カルダモンTAKE7」、大和一酒造元の温泉水と牛乳を使用した日本唯一の焼酎も！

北極星



肥後赤鶏

肥後赤鶏の手羽中唐揚げ(2本)【30食限定/日】
¥380(税込)
熊本県産の肥後赤鶏を北極星の唐揚げに。
梅酒ひとよし(ロック・ソーダ割)【30食限定/日】
¥450(税込) さっぱりとした味わいの梅酒。

博多天ぷらたかお



あか牛

あか牛の天ぷら【限定10食/日】 ¥550(税込)
熊本のブランド牛あか牛の天ぷら。
カルダモンTAKE7 ¥550(税込)
「カルダモン」を焼酎に加えたリキュール。

しゃぶしゃぶ萬野



トマト

熊本県産トマトとタコの大葉マリネ
※ディーナーの各コースの前菜にて提供(季節メニューは除く)
牛乳焼酎 牧場の夢 ¥550(税込)
米ベースで温泉水と牛乳を使用した日本唯一の焼酎。

「熊本県産」の食材を使用した限定メニューをご堪能いただけるお店はこちら！

熊本の郷土料理「だご汁」や「ASO MILK」を使用したバゲットサンド、「天草大王」の鶏モモを味わえる焼肉も！

うなぎ徳



赤なす

熊本の自然「絶品だご汁」【30食限定/日】
¥500(税込)
熊本の野菜もりだくさん、絶妙な旨味の出合いの郷土料理。

メゾンカイザー



ASO MILK

ラムレーズンミルククリーム**のバゲットサンド**【数量限定】
イトイン:¥285(税込)/テイクアウト:¥280(税込)
牛乳たっぷりミルククリームにラムレーズンを看板商品
のバゲットでサンドに。

やきにく萬野



天草大王

天草大王鶏モモ(塩・たれ) ¥900(税込)
絶妙な歯ごたえと弾力とジューシーさが特徴。
デコボンハイボール ¥770(税込)
熊本生まれの柑橘の王様。コクのある甘さと酸味が特徴。

スイーツはもちろん、飲みやすい甘夏サワーも登場します！

熊本県産の「トマト」をまるごと1玉使用したトマトジュースや、和栗のティラミスタルト、甘夏シロップを使用したサワーも！

マルトメ・ザ・ジュースリー パフェテリア



トマト

まるごとトマトジュース
イトイン:¥605(税込) テイクアウト:¥594(税込)
真っ赤なトマトをまるごと1玉使用してその場で作る
トマトジュース。

ミヤムミヤム



栗

熊本県産和栗ペースを使ったティラミスタルト【数量限定】
イトイン:¥750(税込) テイクアウト:¥695(税込)
熊本県産の和栗ペースをたっぷりとしみ込ませたスポンジを組み合わせたティラミス仕立てのタルト。

お好み たまちゃん



甘夏シロップ

甘夏サワー ¥580(税込)
甘夏シロップに可愛い色味のピンクグレープフルーツを加えたサワー。

その他、下記の店舗でも限定メニューをご用意しております。

旬s/創業明治23年 徳田酒店/海老talianバル/キュッヒエ ニューミュンヘン/スパッカ アルバータ/ラヴァーニャ

▶くまもとモン×大阪梅田ジャック ルクア大阪イベント概要

【実施期間】2022年11月1日(火)~11月30日(水) 【特設HP】https://www.lucua.jp/special/kumamoto_lucua/
【参加店舗】合計16店舗 (キッチン&マーケット/北極星/マルトメ・ザ・ジュースリー パフェテリア/ミヤムミヤム/やきにく萬野/創業明治23年 徳田酒店/お好み たまちゃん/海老talianバル/キュッヒエ ニューミュンヘン/メゾンカイザー/博多天ぷらたかお/旬s/しゃぶしゃぶ萬野/ラヴァーニャ/うなぎ徳/スパッカ アルバータ) ※キッチン&マーケットのみ開催期間が異なります。

本リリースに掲載の画像は、下記のURL先からダウンロード頂けます。

⇒<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000083.000014414.html>

◀施設情報▶ ・名称 「LUCUA osaka」(ルクア大阪) [東館「LUCUA」(ルクア) / 西館「LUCUA 1100」(ルクアイーレ)]
・所在地 〒530-8558 大阪市北区梅田3-1-3 TEL : 06-6151-1111 (大代表)