

(合計枚数1枚)

赤レンガ倉庫「横濱たちばな亭」新メニュー！ 真っ白と真っ黒、対照的な2種のオムライス

ダイセーホールディングス株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：栗田秀男）が運営する横浜赤レンガ倉庫内の洋食店「横濱たちばな亭」では、2025年3月13日（木）より、新メニュー「白波オムレツライス」と「黒船オムレツライス」の提供を開始いたします。

■白波オムレツライス 【販売価格 1,600円（税込）】

横浜・みなとみらいの海に打ち寄せる波をイメージした一皿。卵には、黄身の色が淡い「五穀豊穡 玄米たまご」を使用しています。江戸時代の飼育法を再現し、玄米を中心に穀物で育てられた卵は、素朴な風味で卵本来の味わいが際立ちます。チキンライスの上に純白の半熟トロトロオムレツを被せ、生クリームをたっぷり使った特性チーズクリームソースをかけることで、濃厚でまろやかな味わいに仕上げました。チーズ好きにはぜひ味わっていただきたい逸品です。

■黒船オムレツライス 【販売価格 1,500円（税込）】

日本独特の洋食として親しまれているオムライスですが、日本に洋食文化がもたらされる契機となったのは黒船来航でした。浦賀港に来航した黒船をモチーフに、日本の洋食文化の歴史を表現した一皿です。チキンライスの上に、竹炭パウダーを混ぜ込んだ半熟トロトロ卵をふわりと乗せ、さらに竹炭パウダー入りトマトケチャップをかけることで、インパクト抜群の漆黒オムライスに仕上げました。アクセントにバジルソースを添え、さっぱりとした味わいです。



【販売店舗情報】

所在地：横浜市中区新港1-1-2横浜赤レンガ倉庫2号館1F

TEL：045-650-8752

営業時間：11:00～21:00（ラストオーダー20:30） 定休日：無し、赤レンガ倉庫に準ずる

アクセス：みなとみらい線馬車道駅・日本大通り駅から徒歩6分

【横濱たちばな亭について】

「横濱たちばな亭」は、2002年の横浜赤レンガ倉庫再生オープン時から営業を開始し、23年間多くのお客様に愛されてきた洋食店です。「空飛ぶオムライス」が有名で、多くのメディアで取り上げられています。横浜赤レンガ倉庫にお立ち寄りの際は、ぜひオムレツが宙を舞い、ふわっとチキンライスの上に着地する匠の技をご覧ください。見て楽しく、食べておいしい一皿で、お腹も思い出も満たされるひとときをお楽しみ下さい。

< 本件に関する報道関係者からのお問合せ先 >

ダイセーホールディングス株式会社 広報チーム

担当：齋藤、浅見

TEL：03-5212-8988 FAX：03-5212-8989 E-mail：dhd-pr-ict@daiseihd.co.jp