

フロントガラスの 向こう側。

23

2011.2-3

■特集
ほかほかの
小さな幸せを
お持ち帰り。



■お客様との小さな出逢い
「ちゅんねん報」
■春はもうすぐ
「桜の季節を待ちわびて」

この車の車両番号は

お忘れ物やお気づきの点がございましたら、本社：大阪 ☎ (06) 6863-6004 までどうぞ。
(受付時間 平日 9:00~17:30) ※裏面の予約センター電話番号もご覧ください。

阪急阪神東宝グループ

阪急 TAXI Hankyu Taxi

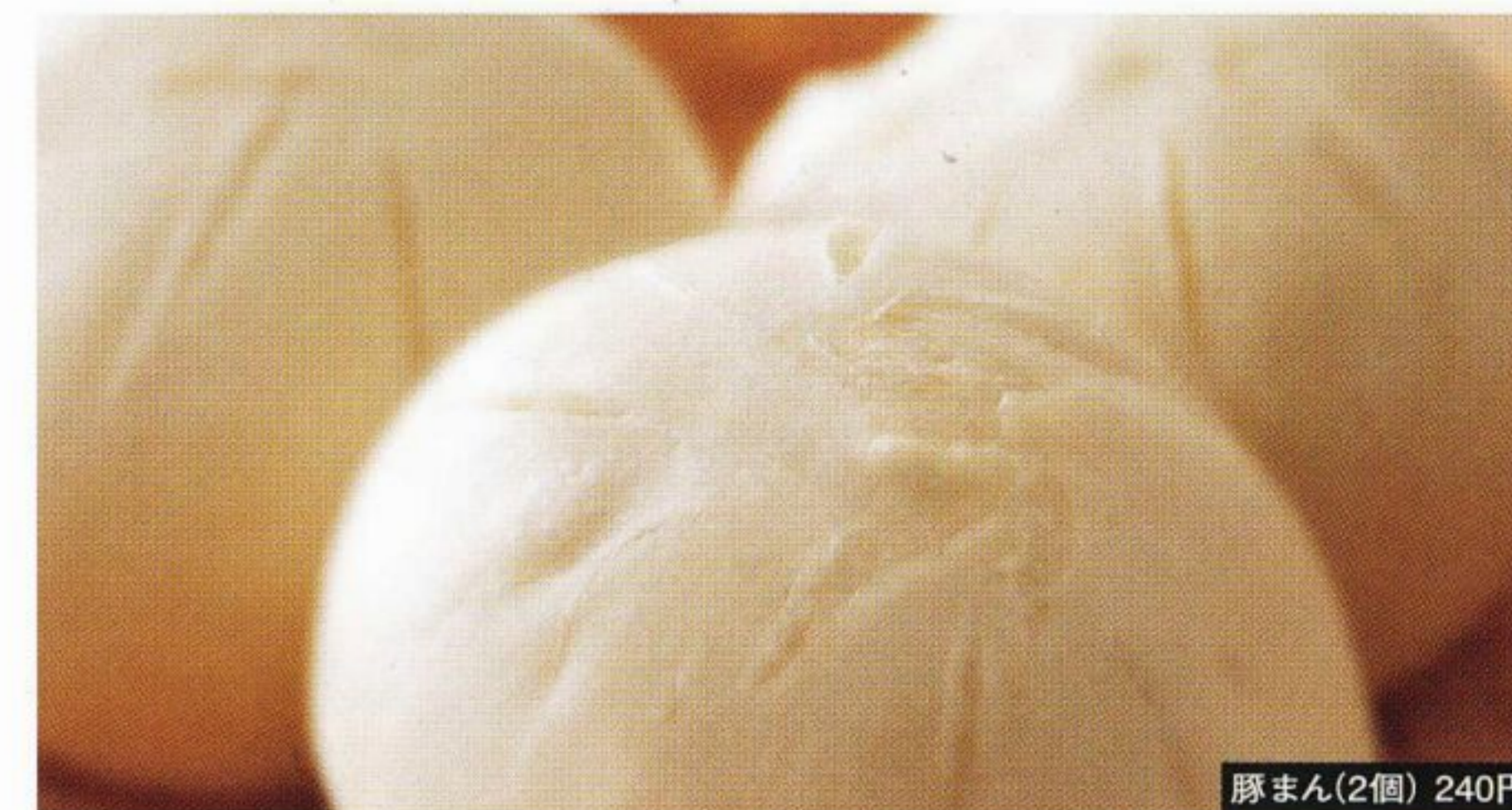
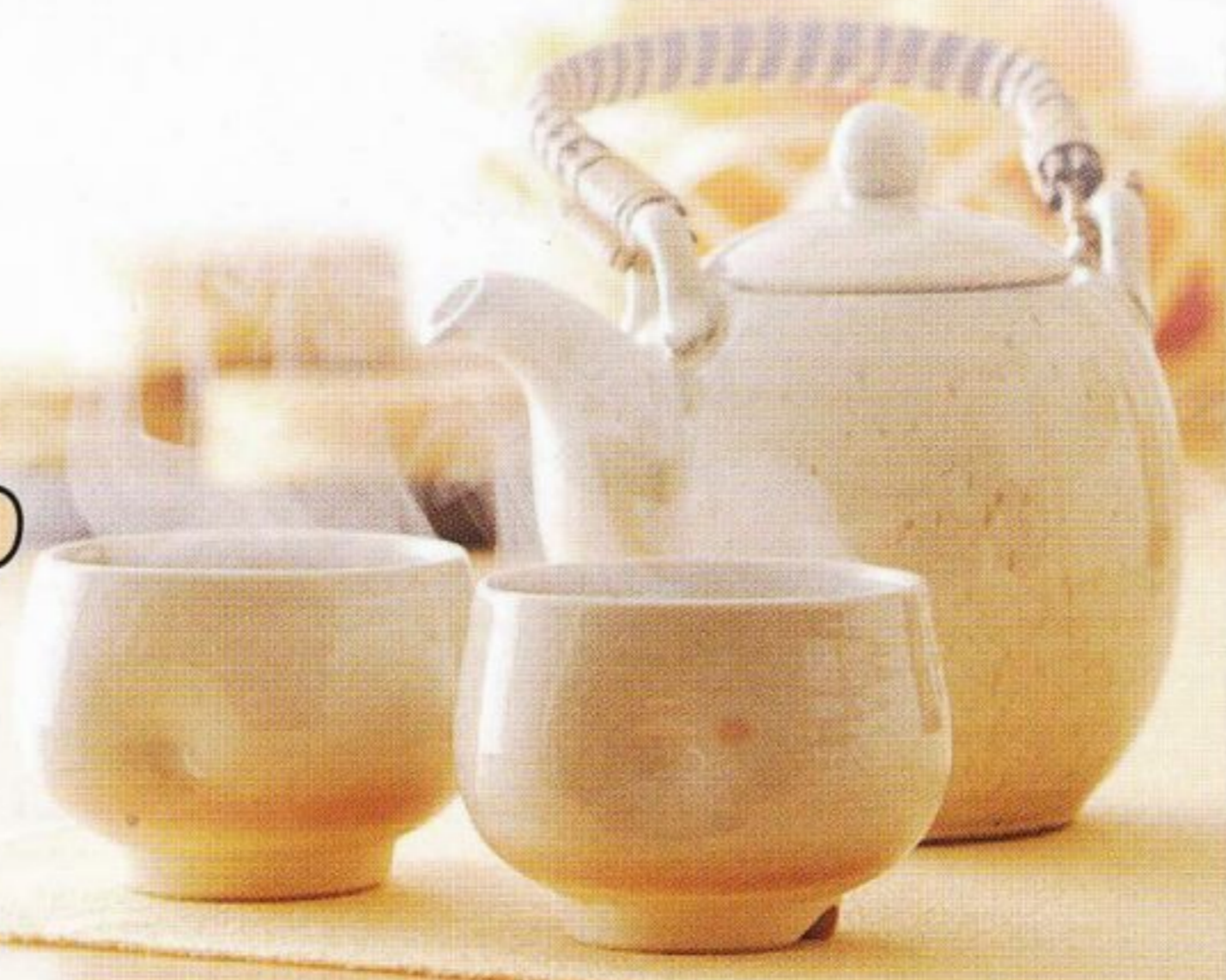
■特集

ほかほかの小さな幸せを お持ち帰り。

暦の上では春を迎えても、
まだまだ寒さが残る今日この頃、
身を丸めての帰路の途中で、少し寄り道をして
小さな幸せをお持ち帰りしませんか？

今回は、この季節に特に嬉しい
美味しいテイクアウトを探してみました。
手作りされた一つ一つにこめられた想いを知ると
気持ちまでさらにぽかぽかになるようです。

ご家族やお仲間へのおみやげとして、
また、頑張っている自分へのご褒美にもいいですね。
ほっこりとした味わいとワクワク感を手にすれば
足取りも軽くなる帰り道。
お部屋へ戻ったら
早速温かいお飲物と一緒に、いただきましょう。



豚まん(2個) 240円

天心蘭饅 (てんしんらんまん) 園田

可愛い女の子の看板が目印。
自由な発想を包み込んだ
個性的なふかふか豚まん。



伊丹南営業所
班長 古川 佳信



園田で生まれ育った宇田さんが、お友達がデザインされた看板を掲げ、地元到店を構えて今年で4年目を迎えます。点心のお持ち帰り専門店からスタートし、現在、昼は中華を中心としたランチ、夜は外観のイメージとうって変って和食もある居酒屋に。それまでの経験と料理人としての器用さを活かして多彩に展開されています。

ふんわり柔らかな豚まんの皮はケーキ用の小麦粉を使用。具は存在感のある手切りの豚肉や玉ネギを、やや甘くあっさり和風の味つけで炊いています。小ぶりのサイズでお子様にも食べやすく、幼稚園や小学校から注文を受けることもあるそう。そして店名が付いた「らんまん」は豚まんをフライにしたユニークな一品(写真右)。揚げることで皮はカリッと香ばしく、具は熱で一層まるやかな甘みとなって、ピロシキ風のまた違った美味しさが楽しめます。「今後はもう一つの人気メニューのしゅうまいを、インターネットで販売したいです。」枠にとらわれず、まさに天真爛漫に料理を生み出すご主人の、新たな挑戦はまだ続きます。



兵庫県尼崎市東園田町9-16-28
☎06-6494-2222
[定休日]月曜日
[営業時間]
日~木曜日11:00~21:30、
金・土曜日11:00~22:30
http://tensinranman.jimdo.com/