

## 【新太呂】

～関西風のオーソドックスな天ぷらが美味しくいただける、堂島川近くの昭和 39 年創業の老舗～

	質問項目	インタビュー内容
店舗紹介	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 店舗名</li> <li>・ 住所</li> <li>・ アクセス</li> <li>・ 電話</li> <li>・ 営業時間</li>   <li>・ 定休日</li> <li>・ URL</li> <li>・ 席数</li> <li>・ タバコ</li> <li>・ 駐車台数</li> </ul>	<p>新太呂                      大阪市北区西天満 2-5-5                      地下鉄御堂筋線「淀屋橋駅」徒歩 4 分                      06-6361-5293                      昼の部 11:30～14:00 (LO 13:30) 土曜は夜のみ                      夜の部 17:00～21:00 (LO 20:00)                      日曜、祝日 8月の土曜、8月中旬、年末年始                      ー                      カウンター席のみ(15席)                      禁煙                      ー</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 主なメニュー、料金                              (こだわりのメニュー、料金)</li> </ul>	<p>昼のコース 3,500 円、4,500 円                      5,500 円、8,000 円 (いずれも税別)                      夜のコース 8,000 円 (税別)</p>

余分な衣をつけず、素材のうまみが引き立つヘルシーな天ぷらをこだわりの塩でいただける、中高年のグループやファミリーで利用しやすいお店です。

熟練の目利きで仕入れた新鮮な海老や野菜を、お客様一人ひとりのスピードに合わせて、揚げたてを食べられるよう気配りされた天ぷらは上品なお味。海老とお茶のバランスが絶品の天茶も人気です。

「出来立てにこだわって、美味しく召し上がっていただけるよう工夫を重ねてきました。幼い時期に過ごした小豆島には懐かしい思い出と、思い出があります。」と、店主の山下さん。ご両親が小豆島ご出身の香川ゆかりの方です。

熟練の職人の腕の冴えと、関西風の天ぷらを堪能するなら、ぜひ立ち寄りたいお店です。



堂島川近くに佇むお店



カウンターのみの落ち着いた店内



「お客様のペースにあわせて揚げたてをご提供します」とおっしゃる店主