

出前一丁®



辦館 L O F 1 0

即時發佈

**「出前一丁 x 辦館 LOF 10」概念店 正式開幕 出前一丁「清仔」登陸辦館
推出人氣棒丁特盛套餐 日常快餐變出新穎型格菜式
感受嶄新出前一丁體驗 食出品味生活**

#出前一丁 #辦館 LOF10 #棒丁麵 #NissinFood #DemaeRamen

高像素相片可於此處下載: www.goo.gl/6iuaUT



【2017年8月10日 ▪ 香港】- 陪伴大家成長的「出前一丁」即食麵，早已與香港人結下不解之緣，更不斷推出不同產品迎合香港人口味，成為香港地道早、午、晚餐以至宵夜的不二之選。早前「出前一丁」推出擁有日式拉麵特色的非油炸拉麵 -- 「棒丁麵」，為了能將此產品與香港人拉近距離，日清食品特別夥拍一向以薈萃中西美食並以創新處理手法作招徠的辦館 LOF10 Bar Dining，開設「出前一丁 x 辦館 LOF 10」概念店，將港式地道風味與日本「出前一丁」來個大結合，辦館 LOF10 Bar Dining 特別創作四款分別以「出前一丁」新登場的**赤豬骨棒丁麵**及**味噌豬骨棒丁麵**之人氣棒丁特盛套餐、以及經典麻油麵炮製而成的人氣特盛套餐，以創意手法烹調，將日常快餐搖身一變成新穎型格菜式，為大家帶來嶄新的「出前一丁」體驗，食出品味生活，再次展現「出前一丁」作為港日飲食文化結合的先驅。

「出前一丁 x 辦館 LOF 10」概念店，於今日（8月10日）正式開幕。原以型格冰室裝潢的辦館 LOF10 Bar Dining，加入「出前一丁」靈魂人物「清仔」及其家族成員坐鎮，未踏入餐廳，門口位置「清仔」與「清麻」的大型公仔已準備好歡迎大家的到臨。餐廳掛上日式拉麵鋪的紅色布幕，讓大家未進食已感受到濃厚的日式氣氛，「清仔」陪伴大家品嚐獨創的港日結合人氣套餐，食客更可與站在餐廳一角 3 米高的「清仔」巨型擺設拍照留念，上載至社交平台與朋友分享您與「清仔」難得的約會。

出前一丁®



辦館

L O F 1 0

為了展現「出前一丁」是港日飲食文化結合的先驅，辦館 LOF10 Bar Dining 特別創作了一系列以原裝「出前一丁」經典麻油麵及棒丁麵製作而成的人氣棒丁特盛套餐（每款套餐包括麵食、甜品及飲品），為傳統「出前一丁」的烹調方法加上創意，將地道港式風味與「出前一丁」結合，港日美食文化精髓融匯在美味的套餐之中，盡展港式美食的無限創意。

「出前一丁 x 辦館 LOF 10」人氣棒丁特盛套餐 (共四款)

[新登場]

赤豬骨棒丁麵餐 (港幣\$88)

以傳統日本醬油醃製上等豚肉，慢煮 1 小時後，讓口感更為軟滑，再配上切絲日本大蔥、爽口秋葵及日本溫泉蛋，浸入濃郁的豬滑湯底中，最後加上秘製辣油，帶來更刺激味覺享受。

配甜品雙重滋味雞蛋仔及飲品一杯



[新登場]

味噌豬骨棒丁麵餐 (港幣\$88)

爽滑彈牙的出前一丁棒丁麵，以初榨橄欖油調味，配以由濃郁上湯醃泡 5 小時的水波蛋，再加上香煎午餐肉及蔥，並以惹味 XO 醬混撈麵條，成為香味四溢之選。

配甜品雙重滋味雞蛋仔及飲品一杯



[人氣!]

港式蔥油出前一丁餐 (港幣\$88)

配搭自家精心製作的大蔥和薑蓉，混撈彈牙的出前一丁，以惹味十足的方法，重新演繹馳名的港式叉燒炒玻璃蛋，為味覺帶來新鮮感。

配甜品雪糕曲奇三文治及飲品一杯



出前一丁®



辦館

L O F 1 0

[限定!]

日式麻油出前一丁餐 (港幣\$108)

將蛋及調味料混入出前一丁中，並以高溫油炸，成為酥脆可口的麵餅，再配上火腿片及芝士在兩個麵餅中間，加上滋味的日本照燒醬汁和日本蛋黃醬，最後灑上蔥花和木魚絲，讓美味升華。

配甜品雪糕曲奇三文治及飲品一杯



*凡惠顧人氣棒丁麵特盛套餐，飲品可加港幣\$20 轉為特色咖啡

「出前一丁 x 辦館 LOF 10」概念店

店舖 : 辦館 LOF 10 Bar Dining

地址 : 銅鑼灣謝斐道 535 號 Tower 535 3 樓 302 號舖

營業時間: 星期一至四 中午 12 時至午夜 12 時 (最後落單時間為晚上 11 時 30 分)

星期五 中午 12 時至凌晨 2 時 30 分 (最後落單時間為午夜 12 時 30 分)

星期六 上午 11 時至凌晨 2 時 30 分 (最後落單時間為午夜 12 時 30 分)

星期日 上午 11 時至午夜 12 時 (最後落單時間為晚上 11 時 30 分)

電話 : 3188 9650

更多關於日清食品資訊，歡迎瀏覽 <http://www.nissinfoods.com.hk>

出前一丁



辯館

L O F 1 0

關於「出前一丁」棒丁麵

「出前一丁」棒丁麵為非油炸直麵，味道源於日式拉麵風味，湯底以正宗日本拉麵為藍本，麵條的特製 24 厘米長度有助吸收濃郁豐富的湯底，比傳統出前一丁包裝麵湯底更濃郁，麵質更順滑，滋味絕對滿分！剛推出 2 款新口味 —— 北海道味噌豬骨湯味及赤豬骨湯味，務求將最受歡迎的味道帶給大家，即使安坐家中亦能享受日本拉麵。

出前一丁棒丁麵 – 北海道味噌豬骨湯味

在濃郁的豬骨湯底上加上一點點味噌豆發酵的味道，使豬骨湯底不會太過單調，帶上一些像酒香的味道，湯底亦增加口感。



出前一丁棒丁麵 – 赤豬骨湯味

「赤」在日本的字面上意思指紅色，赤豬骨湯是在豬骨湯底上加上辣油作調節，辣的味道不會過份嗆喉而蓋過原本的豬骨湯濃郁味道，加上一些蒜香，惹味十足。



完

高像素相片可於此處下載：www.goo.gl/6iuaUT

此新聞稿由 Six Degrees PR 代日清食品出前一丁發佈。

如有任何查詢，請聯絡 (電話：3150-8280)

Janis Li | 電話：5193-1131 | 電郵：janis@sixdegrees.com.hk

Karen Mui | 電話：9551-5694 | 電郵：karen@sixdegrees.com.hk