

+

# plus on

The Place to Meet Happiness

日常に「ちいさな幸せ」  
プラスオン

南海新今宮店 南海電鉄「新今宮駅」改札内  
【営業時間】11:00～22:00 ※火曜日のみ21:00閉店

3/27(水)～4/2(火)

## 「伏見屋」



伏見屋の生とうふの原材料は水と大豆とにがりのみ。  
熟練した職人が数種類の国内産大豆をブレンドしつくっています。  
大豆の味がするお豆腐をお楽しみください。

4/3(水)～4/9(火)

## 「ケンタウロス」



挽肉、玉ねぎ、ゆで卵が入った懐かしい味。  
そんな神戸風ピロシキに食感の良い「なんこつ」を加えた  
Kentauros 流のピロシキを是非、ご賞味下さい。

4/10(水)～4/16(火)

## 「iroHa」 (イロハ)



iroHa は、「滋賀羽二重もち米」をエッセンスに  
もち粉とブレンドした心地よい柔らかさともっちりとした  
食感の大福をお楽しみいただけます。

4/17(水)～4/23(火)

## 「Off Canele (カカメ)」



「～日常にご褒美を～」がコンセプト。フランス菓子の  
カヌレはそとは「カリッ」中は「モチッ」とした  
唯一無二のスイーツ。丁寧にこだわりぬいて焼いています。

4/24(水)～4/30(火)

## 「AG カフェ」



米粉専門店が作る大人気の無添加プリン。  
安定剤、乳化剤、香料、保存料無添加にこだわり  
100%純生クリームを賞沢に使用しました。