

もう店舗では見られない「ソースの2度漬け禁止」の光景を自宅で完全再現 大阪・谷町の串カツ店が8/7「大阪名物二度漬け禁止セット」販売を開始 ～串カツ20本（冷凍）、ソース、ソース缶、キャベツのセットで2,222円。原価率80%超え～

株式会社ファンライト（住所：大阪府中央区、代表取締役：浅井啓介）が運営する串カツ店「串もん酒場 ひびき屋 谷町四丁目店」（大阪府中央区）は8月7日より「大阪名物二度漬け禁止セット」の販売を開始します。串カツ20本（冷凍）、ソース、ソース缶、キャベツをセットで提供することでお店の食べ方をそのまま再現。ソース缶が串カツ店から消えていることをうけ、昔ながらの大阪の串カツ文化を守るために企画しました。



大阪名物二度漬け禁止セット



店内に真空機や低温調理機、急速冷凍機を設置

■400万円かけ店舗の一面を改装。真空機や急速冷凍機を設置し、大阪の串カツセットをそのままご自宅へ

ひびき屋は市内に3店舗を展開する串カツ店で2014（平成26）年、1号店を谷町四丁目にオープン。約40種類の串カツを提供する地域密着型の串カツ店として親しまれてきました。しかし新型コロナウイルスの影響で4月中旬から休業に。5月上旬から営業を再開しているものの客足の戻りは鈍く、前年比50%にとどまっています。現在は多くの串カツ店同様、ソースはディスペンサーで提供していますが、「ソース缶がないのは寂しい」との声もいただいています。感染拡大防止のためにはやむを得ませんが、昔ながらの串カツを楽しむ光景をなんとか残せないかと危機感を募らせていました。そこで自宅で家族で楽しむ分にはソース缶で食べることも可能ではないかと考え、「大阪名物二度漬け禁止セット」を考案しました。約400万円かけて店舗の一面を改装し、真空機や急速冷凍機、低温調理機を導入。当店人気メニューの串カツ(20本)のほか、ソース(400ml)、ソース缶、キャベツ(80g)をつけて、「二度漬け禁止」の有名フレーズから2,222円で提供します。串カツの味は油とソースで決まりますので、別途555円で当店で使っている「大阪産(もん)」の綿実油(1380g)をお付けできます。「サラダ油の王様」と呼ばれており、上品な風味が特徴です。遠方の方も「大阪」を感じられるように串カツのほか、お好み焼き、たこ焼き、どて煮など大阪のソウルフードを詰め込んだ「粉もん・たこパセット」も用意します。

当店としましては原価率80%とほとんど利益にはならないですが、ご家族で串カツを召し上がり、大阪の串カツ文化に思いを馳せながら「イエナカ」生活を楽しく過ごしていただけたらと考えています。

■商品概要

- 商品名：① 大阪名物二度漬け禁止セット ② 粉もん・たこパセット
③ 居酒屋お試しセット
- 料金：①2,222円（油つきの場合、別途555円）②3,333円 ③1,111円（全て税別）
- 内容：① 串カツ20本（豚へレ、牛、えび、レンコン、モツアレチーズ）
キャベツ80グラム、ソース400ml、ソース缶
② ①+たこ焼きキット(約15個分)、お好み焼き1枚、どて煮170グラム
③ やまいも醤油漬け、お野菜7種のピクルス、どて煮、鮭の西京焼きなど
15種類の商品から好みの商品を3つ
- 期間：8月7日～
- 送料：発送地域により異なる ※店舗（下記に詳細）でお渡しする場合は送料無料
- 受付方法：電話(06-6946-5633)あるいはHP (<http://funwrite.thebase.in>)で受付



粉もん・たこパセット

■「串もん酒場 ひびき屋 谷町四丁目店」詳細

住所：大阪府中央区谷町3-2-14 ヨーク谷町ビル2階
電話番号：06-6946-5633
営業時間：17時～翌1時 席数：80席 定休日：なし



●取材に関するお問い合わせ● 不明な点はお気軽にお尋ねください

株式会社ファンライト 担当：浅井 TEL：06-6232-7733 E-mail:info@funwrite.jp