

「関西初」超高級米「龍の瞳」で握る新しい鮭のカタチ 【高級鮭×宮崎牛炭火焼ステーキ×ネオ天ぷら】
高級ホテルやミシュラン2つ星で修行した本物の職人が集結 『鮭 奏』 心齋橋にグランドオープン

大阪を中心に飲食店を運営する株式会社I-STYLE(本社:大阪府大阪市、代表取締役:杉元 優之)は2022年12月1日より心齋橋駅前に「鮭 奏」(大阪市中央区西心齋橋1丁目10-3 エースビル 2階)をオープンいたしました。

高級感ある店内で、一流の職人が目の前でお届けする「握る×炙る×舞う」の演出を楽しめるコース料理をご堪能いただけます。



▼お鮭のこだわり

一番力を入れているのは何と言ってもマグロです。天然生本マグロ(大間産や気仙沼産など)を日本一のマグロ卸「やま幸」から仕入れた新鮮なマグロと、2~3週間旨味を閉じ込めた熟成マグロの食べ比べを提供しております。マグロの旨味に驚かれる事は多々ありますが、その立役者「シャリ」は特約店でしか扱われない超高級米『龍の瞳』を使用。粒の大きさはコシヒカリの約1.5倍、この大粒故に炊き加減が難しく使用を断念するお店も複数あったそうです。シャリで使用するお米を選ぶ際にお米本来の旨味と香りが抜群に良かったこのお米を使用すると決め、試作を重ねた結果、安定して炊き上げる事に成功しました。この独特な龍の瞳に合う寿司酢の配合にも非常にこだわりました。一般的な砂糖を多く使用する寿司酢とは異なり、当店の寿司酢は豊洲市場直送の赤酢や米酢をブレンドし、バルサミコ酢や黒糖を少量使用した健康的な寿司酢に仕上げしております。龍の瞳と日本が誇る天然生本マグロのお鮭はここでしか食べられないお鮭となっております。マグロ以外にも、季節変わりの備長炭直炙りネタや、通常ポイルで出される車海老も手間暇掛けて炭火焼で頭ごと食べれるように仕上げしております。味付けの塩にもこだわり、常時5種類ある中でも淡雪塩は米粉を混ぜて作られた特殊な塩でひらひらと舞うように掛ける事で喜ばれる演出となり、見た目も良く、柔らかい食感に加え、塩味が薄く食べやすい為、非常に好評です。



▼宮崎牛のこだわり 黒毛和牛のブランド、宮崎牛のランイチ、ヒレなどその日で一番食べごろの部位を使用。カウンター席なら目の前で炭火を使用し、仕上げますので芳ばしい香りと臨場感を楽しめます。

▼ネオ天ぷらのこだわり 当店にはミシュラン2つ星の天ぷら店で修行していた職人が担当しております。自宅でも毎日のように天ぷらの研究をしていて、冷蔵庫の半分は小麦粉になっている当店の職人が研究の果てに行きついた「ネオ天ぷら」は厳選した小麦粉を篩いに掛け、超低温の冷凍庫で寝かせてから使用する事でグルテンが抑制され、通常では味わえない軽さと衣加減を実現しております。また、魚介類はもちろんですが野菜にもこだわり、その日で一番良い物を仕入れております。天ぷらは、その日の湿度、室温、水温全てに衣の仕上がりが反映されるので握り以上に神経を使わなくてはなりません。野菜以外に魚介類も揚げている為、提供する人数や好み、油の状態によっては営業中何度も交換しながら衣の具合に気を配り、最高の状態に仕上げ提供致します。

▼お酒のこだわり 日本酒は常時20本以上取り揃え、飛露喜やNo. 6などなかなか市場には出回らないお酒も取り揃えております。また、記念日利用でのシャンパンや女性に人気の果実酒も複数取り揃えております。

■「鮭 奏」詳細 オープン日:2022年12月1日
住所:大阪市中央区西心齋橋1-10-3 エースビル 2階
電話番号:06-6786-8679
営業時間:12時~14時(ランチ) 17時~23時(ディナー)
席数:22席(個室あり) 客単価:1万5000円~2万3000円

●取材に関するお問い合わせ 担当:小平
TEL:06-6786-8679 E-mail:info@i-style-service.jp
ご予約 <https://tabelog.com/osaka/A2701/A270201/27132517/>
Instagram https://www.instagram.com/sushi_kanade/
会社HP <http://i-style-service.jp/>