報道関係各位

2017 年 1 月 25 日

おおの家

梅田・お初天神に人知れず誕生!!
元質屋を改装した“ネオ焼鳥酒場“
知る人ぞ知る名店「おおの家」の２号店

梅田・お初天神に2016年12月24日、元質屋を改装した“ネオ焼鳥酒場“「七つ家（ななつや）」がオープンいたしました。新町で人気を集める焼き鳥と地ビールの店「おおの家」（大阪市西区）の2号店です。

■ 昭和レトロな元質屋を酒場に

大阪・新町で約6年間、焼き鳥と地ビールの店をやっております「おおの家」が、お初天神の路地裏に新しいコンセプトのお店を開店しました。

昭和期に建てられたレトロな建物と、元質屋の内装・備品をいかしたユニークなデザインが特徴です。ドアには金庫から転用したぶ厚い扉を使い、店内にも質屋の立て看板や店内ポスターなどを飾りました。

■地ビールと焼き鳥が自慢の大衆酒場です

これまでは鶏を部位毎に仕入れていましたが、七つ家では丸々一匹店内で捌き、フレッシュな状態で炭火焼きや骨付き鶏に料理します。カウンター前にはいつ来ても違うおばんざいを4～5種類並べています。

ドリンクは、ビールとチューハイにこだわりました。ビールは「キリンハートトランドビール」をはじめ、樽生のクラフトビールを5種類（税込734円～）提供します。キンミヤ焼酎と高圧炭酸、瀬戸田産レモンのみで作った「檸檬酎盃」（税込432円）は、人工的な甘みがなく食事の邪魔をしません。

＜ 報道関係者様からのお問い合わせ先 ＞
ネオ焼鳥酒場「七つ家」　担当 ：大野 雅弘
電話 ： ０６－６８０９－２８７４　E-mail ： info@ohno-ya.net

■ 代表　大野 雅弘　プロフィール

・1980年3月7日生まれ 香川県出身
　高校卒業後、近畿大学へ進学。将来は商いをやりたいと考えながら何をやるか決めきれない、そんな26歳の転職活動中、アルバイト先の焼鳥店で飲食業の面白さに目覚める。30歳で独立開業すると心に決め、4年間に蓄えた自己資金だけで2010年、新町に焼き鳥と地ビールの店「おおの家」をオープン。

※ 報道関係の皆様には、店内、料理をご撮影いただけるほか、
ご試食用の料理もご用意いたします。下記の問い合わせ先までご連絡ください。

■ 「おおの家」について

　大阪・西区にある「おおの家」は、焼き鳥を地ビールにあわせてお楽しみいただける店です。飲食経験の少ない香川県出身と高知県出身の夫婦が全く知らない土地でスタート。毎日9時間程度営業するも、お客様がいない時間がほとんどでした。売りにしていたクラフトビールもなかなか飲んで頂けず、焼鳥も毎日、串うちしては営業後に外すという作業の連続でした。2年ほどはそんなギリギリの経営状態でしたが、来店したお客様がまた別のお客様を紹介して下さる、そんな繰り返しで現在も営業を続ける事ができております。

「おおの家」

■ フード・ドリンクメニューの一例（価格は税込み）

「七つ星鶏」

香川県出身の店主が考案。スチームオーブンで一気に焼きあげる七つ家の名物メニューです。（1058円）

「質鶏三種盛」

鶏の様々な部位を真空低温調理しています。（1058円）

「炙り焼き」

鹿児島直送の親鳥を毎日店内で解体。鮮度抜群の鶏肉を豪快に炭と鶏油で焼きあげます。（734円～）

＜店舗概要＞

店舗名	：	ネオ焼鳥酒場「七つ家」
所在地	：	大阪府大阪市北区曽根崎2-9-7
代表者	：	大野 雅弘
電話番号	：	06-6809-2874
座席数	：	34 席
店舗面積	：	約 46 ㎡
営業時間	：	17:00 ～ 翌2:00（日曜は24時まで）月曜定休
客単価	：	4,000円前後

Facebook
・七つ家　http://facebook.com/yakitorinanatsuya
・おおの家　http://facebook.com/yakitoriohnoya

夫婦で始めた焼き鳥＆地ビール店の2号店「七つ家」について、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。

＜ 報道関係者様からのお問い合わせ先 ＞
ネオ焼鳥酒場「七つ家」　担当 ：大野 雅弘
電話 ： ０６－６８０９－２８７４　E-mail ： info@ohno-ya.net