

1998年わずか1.5坪から始まり、東京進出のため惜しまれつつ閉店したくわ焼店 「九志焼亭 本店」が11月1日(水) 大阪高島屋に復活オープン ～大阪発祥のくわ焼。塩麴、甘酒など「和発酵調味料」を使った新メニューも～

大阪・東京で、串に特化した飲食店を8店舗運営する大和串Planning株式会社(本社：大阪府大阪市北区天神橋4-6-32、代表：多々納大展)は、2017年11月1日(水)くわ焼&鉄板焼き専門店「九志焼亭(くしやきてい) 本店」を、大阪高島屋に復活オープンいたします。これまでの定番グシに加え、新たに、和発酵調味料を使用した串も提供いたします。

■1998年創業。宗右衛門町で親しまれたくわ焼店が復活！

「九志焼亭」は、1998年、大阪難波・坂町で創業しました。わずか1.5坪の店舗でしたが、次第に口コミが広がり、11か月後に宗右衛門町に移転し、「九志焼亭 本店」が誕生しました。その後客足の絶えない人気店へとりましたが、2015年に東京進出が決まり、惜しまれつつも閉店いたしました。閉店時にお客様と3年後の復活を約束しましたが、今回その計画より9か月早く、当時のメンバーと共に大阪高島屋で復活を果たします。

■大阪発祥のくわ焼。「和発酵調味料」を取り入れた新メニューも展開

昔の日本では仏教の影響から肉をおおっぴらに食べられませんでした。「くわ焼」とは、農作業の合間に捕まえた、野鳥の肉や魚、野菜などを農具の鍬や鋤で焼いたのが始まりだとされ、発祥の地は大阪ともいわれています。当店では、鍬の代わりに鉄板で調理し、食感の違いを楽しんでいただけるよう様々な食材を組み合わせています。ただ焼くというだけではなく、蒸す、揚げる、炙るなどして本の串へと仕上げます。今回の復活にあたり、新たな試みとして、「甘酒漬け焼きサバ寿司」「味噌漬けサーモンとエリンギ」「酒粕入りガーリックトースト」など、塩麴や甘酒、お味噌や、酒粕などの「和発酵調味料」を活かしたくわ焼メニューを取り入れます。利き酒師のオーナーが全国から集めた日本酒との、ペアリングもお楽しみいただけます。



大阪発祥の「くわ焼」。鉄板で焼き上げます



和発酵調味料を使用した串

店舗データ

店舗名：くわ焼&鉄板焼き 九志焼亭 本店 (くしやきてい ほんてん)
住所：大阪府大阪市中央区難波5-1-18 大阪
高島屋 なんばダイニングメゾン8階
電話番号：06-6626-9938
席数：18席
営業時間：11時～23時
平均客単価：お昼 1500円～、ディナー 5000円



ご試食などもご用意いたします。
ぜひ、貴社媒体でお取り扱いいただきますようお願い申し上げます。
ご不明点などございましたら、お気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ先●

「九志焼亭 本店」 担当=多々納(タタノ)
TEL：06-6626-9938 Email:tatano@yamatogushi.com