



報道関係者各位
プレスリリース

2018年12月吉日 発信

梅田の中心に「山小屋」をコンセプトにした酒場が新オープン！

～レシピ・調理風景、すべてが謎に包まれた「片面焼きステーキ」が話題！～

pit master VAMOS（ピットマスターバモス／大阪府大阪市福島区福島、代表：杉本 昌隆、以下：VAMOS）は、2018年12月13日(木)、大阪市北区堂山町に2店舗目となる「pit master VAMOS 梅田店」をオープンいたしました。※pit master VAMOS (<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270101/27107959/>)

■閉鎖的な空間を逆手に取ったコンセプト【山小屋】



「アウトドアをコンセプトにした居酒屋をつくりたい」と考え、店舗展開を行う VAMOS。2 店舗目にした場所は、大阪市北区堂山町にある古民家のような屋根が特徴のビルの 2 階。「窓が少なく閉鎖的な空間に思えたが、天井が高く秘密基地のようにも感じられる。この空間を上手く活かせば、面白い店舗が作れる」と確信し、この場所に店舗を構えることを決めました。

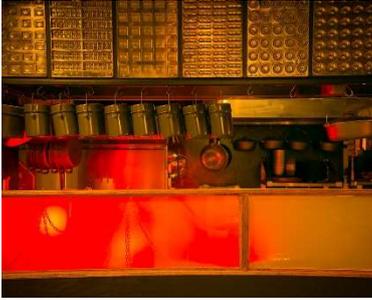
VAMOS 梅田店のコンセプトは「山小屋」。店舗に続く専用階段の内装からこだわり、階段を昇りながら、山を登っているようなワクワク感を演出。店内は仕切りを一切つくり、店舗に入った瞬間に広いワンフロアの空間が広がります。フロアは最大 60 名が収容可能で、宴会しやすいつくりになっています。また、6～10 名用の個室も 1 室設置。フロアとは違う照明やインテリアなどを用いることで、秘密基地のような小さな山小屋にいる感覚になれます。

梅田に山はありませんが、仕事終わりや女子会、宴会などで当店へお越しいただいた際に、街の賑やかさとは少し違う雰囲気を楽しんでいただき、非日常感を感じてほしいと思い、毎日お客様をお迎えしています。

■社内でも3人しかレシピを知らない看板メニュー【片面焼きステーキ】



VAMOS 梅田店の看板メニューは1グラム11.29円～量り売りで注文できる「片面焼きステーキ」。好きなグラム数を注文でき、お客様のオーダーを承ってから調理を行います。2名様の場合、300グラムほどがオススメ（価格は3400円程度）。大人数で大きな肉を頼んだ際のナイフを入れたときの感動、口の中の贅沢感は格別！「こんな美味しいお肉がこの値段で食べられるなんて！」とお客様からも大好評のメニューですが、その実態は謎に包まれています。実は、お客様だけでなくアルバイトにさえも、「肉のどの部位を使っているのか」「どうやってつくるのか」を公開していません。



キッチン内に「片面焼きステーキ」だけをつくる区画があり、その部分はスモークガラスで隠しています。区画に入れるのは、社内でも代表を含め、たった3人だけ。レシピ、下処理方法、火入れの仕方など、すべてが謎に包まれた看板メニューです。かぶりついたときに、レアと焼きの2つの食感を楽しめるお肉をどうやってつくっているのか、想像を膨らませながらお召し上がりいただけます。

■サブメニューにアウトドア料理の定番【ダッチオーブン料理】



アウトドア料理の定番といえば「ダッチオーブン」を使った煮込み料理。VAMOSでは、お肉や野菜を丸ごと煮込んだ十数種類のメニューを用意しています。鉄製の鍋ごと出てくるので、迫力もたっぷり。SNS映えすることも間違いなしです。ダッチオーブン料理を食べながら、登山やキャンプ気分を味わえます。

また、ポテトサラダをポテトチップスの袋に入れて、パーティー感覚で食べられる新感覚メニューもあります。

【店舗概要】

商号： pit master VAMOS（ピットマスターバモス） 梅田店
代表者： 杉本 昌隆（すぎもと まさたか）
所在地： 〒530-0027 大阪府大阪市北区堂山町 1-12 雅ビル 2F
事業内容： アウトドア酒場
営業時間： 17:00～翌 2:00（フードラストオーダー1時） ※年中無休
URL: <https://tabelog.com/osaka/A2701/A270101/27107959/>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

pit master VAMOS 梅田店 担当：杉本
〒553-0003 大阪府大阪市福島区福島 8-1-1
TEL：06-6311-1129 携帯：080-4247-0273
E-mail：mstk_m1s2t2k8@yahoo.co.jp