

インスタを席卷する日本で初めて会員制を導入した焼鳥店「熊の焼鳥」 3月22日(金)待望の2号店を大阪・北新地にオープン！

北新地店限定！“日本一高い”「1万円のTKG（卵かけご飯）」も提供

◎メディア試食会のお知らせ◎

日時：3月18日(月)18時～19時30分（受付開始：17時30分）

場所：「熊の焼鳥 北新地店」（大阪府大阪市北区曽根崎新地1-6-2 エスパス北新地5 1F・2F）

株式会社プレミアム（本社：大阪府大阪市中央区安土町2-5-5本町明大ビル10階 代表取締役：松原英司）は、3月22日(金)に会員制焼鳥店「熊の焼鳥」の2号店「熊の焼鳥 北新地店」（住所：大阪府大阪市北区曽根崎新地1-6-2 エスパス北新地5 1F・2F）をオープンします。



「熊の焼鳥」店主・熊脇稔康



1号店で1番人気の「究極のTKG」

■待望の2号店を北新地にオープン！「熊の焼鳥 北新地店」、1万円の玉子かけご飯も提供

2014年、天神橋筋六丁目に誕生した「熊の焼鳥」。人気が発達したため、焼鳥店では日本で初めて会員制(入会金有り)を取り入れシフトチェンジ。現在は2ヶ月先まで予約が埋まっている焼鳥界ではあり得ない状況を叩き出しています。この度、より多くの方に「熊の焼鳥 北新地店」を楽しんで頂きたく、オープンから半年間限定(9月末)で、会員様がいらなくても予約可能となりました。

炭は、最高峰である「紀州の備長炭」を使用。炭に落ちた鳥の脂から出る煙と、備長炭の程よい遠赤で、じっくり燻し焼きするのが当店のこだわりです。焼鳥に使う鶏は、朝締めした鮮度抜群の鳥取の大山鶏を使用。丸の状態で作っており、内臓を外して店内で切り分けます。そのほか、新鮮だからこそ提供できる「鶏刺し」や「レア焼き」など、職人技が光るメニューの数々をお客さまをお迎えします。特に、本店でも人気だった「究極のTKG」を超える北新地店限定メニュー「日本1高い熊のたまごかけご飯」(1万円)は、雲丹やキャビアのほか、イクラなど5種類の卵を使ったTKGで、濃厚かつ贅沢な味わい。SNS映えは抜群で、是非召し上がっていただきたい一品です。

ドリンクは、日本酒はもちろんのこと、北新地店ではワインやビンテージのシャンパーニュにもこだわり、美味しい焼鳥とお酒を楽しめる大人の空間を演出します。

■「熊の焼鳥 北新地店」メディア試食会のお知らせ

日時：3月18日(月)18時～19時30分（受付開始：17時30分）

場所：「熊の焼鳥 北新地店」大阪府大阪市北区曽根崎新地1-6-2 エスパス北新地5 1F・2F

内容：(1)店内撮影・撮影用料理のご提供(2)試食タイム

(試食提供メニュー：鳥刺し25種盛り(2名分)/お任せ5串とスプーン料理1本コース/日本1高い熊のたまごかけご飯)

●取材に関するお問い合わせ●

熊の焼鳥 北新地店 広報事務局 担当：齊藤 TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■予約2ヵ月待ちの会員制焼鳥店「熊の焼鳥」とは

2014年、天神橋筋六丁目に誕生した「熊の焼鳥」。日本で初めて入会金1万5,000円の会員制焼鳥店としてスタート。また、飲食業界で初めて「チケットぴあ」での先行予約を可能にするなど、他にはない焼鳥店の形を実現しています。現在会員数は約4700名（2019年2月現在）で、2ヵ月先まで予約が埋まっており、多くのお客様にご利用いただいております。焼鳥はもちろん、鳥刺しと丼の「TKG（たまごかけご飯）」は、必食です。

また、店名の「熊」の由来は、店主・熊脇稔康から取ったもの。Tシャツやお手拭きなど、店の至る所に熊のモチーフを取り入れるなど、ユーモアも忘れません。



■北新地店の内装費は約1億円！地域性に合わせて、より上質な大人空間を演出

2号店となる北新地店では、北新地の地域性に合わせて上質な大人空間を演出します。内装にかけた金額は約1億円。カウンター正面には、香川県産の大きな庵治石をあしらい、ラグジュアリー感を演出。入り口のドアは、会員様専用のカードキーもしくは指紋認証を採用するなど、ワクワク感いっぱいのストーリー制のある演出を施しました。1号店とはまた違った北新地ならではの雰囲気でお店の焼鳥をお楽しみいただけたら、と思っております。

■1号店でお馴染みの「2,800円コース」や北新地店限定「5,800円コース」をご用意

※価格は税抜き価格です



- ◆お任せ7串コース 2,800円
- ◆お任せ5串とスプーン料理1本コース 3,800円

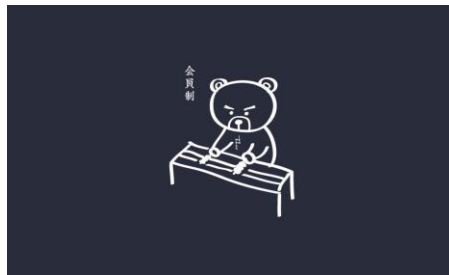
<北新地限定コース>

- ◆お任せ5串とスプーン料理3本コース 5,800円

※コースには名物の雲丹ムネとサラダが付きます。
※追加の串やスプーン料理はスタッフにお尋ねください。
・串300円~/・スプーン料理1,500円~

■「熊の焼鳥 北新地店」店舗詳細

店名：熊の焼鳥 北新地店
住所：大阪府大阪市北区曾根崎新地1-6-2 エスパス北新地5 1・2F
アクセス：JR北新地駅 徒歩3分
電話番号：06-4797-6491
営業時間：17時～23時（完全予約制）
定休日：無し
店舗面積：約80平方メートル
席数：24席（1F＝カウンター：8席、2F＝個室：8席/4席/4席）
客単価：8,000円



是非、貴社媒体でお取扱い頂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、お気軽にお問い合わせくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

熊の焼鳥 北新地店 広報事務局 担当：齊藤 TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

