

パリの三ツ星レストラン「ピエール・ガニエール」・イタリアン「ポンテヴェッキオ」出身シェフがコラボ

## 肉好きの変態に捧げる肉料理専門店「カルネマニア」

大阪・北新地に11/8(金) OPEN

株式会社プレミアム(本社:大阪府大阪府中央区安土町2-5-5本町明大ビル10階 代表取締役:松原英司)は、11月8日(金)に肉料理専門店「CarneMania(カルネマニア)」(住所:大阪府大阪市北区堂島1-3-4 谷安ビル1階)をオープンします。



茨城県産 鴨ロースト



常時約8種の肉を用意。お客様にお好みの肉を選んでいただきます

### ■“肉好きの変態”のための肉料理専門店。11月8日(金)大阪・北新地にOPEN!

11月8日(金)にオープンする肉料理専門店「CarneMania(カルネマニア)」は、イタリア語で「肉」を意味する「Carne」と、熱狂者な情熱を注ぐ者という意味を持つ「Mania」と掛け合わせた造語「CarneMania(カルネマニア)」で命名。店には、シェフ自らが訪れた変態的なこだわりのある生産者を訪れ、生産者の食材に対する情熱を理解したうえで仕入れた鴨や牛、鶏など厳選した肉を常時約8種類用意し、「肉マニアも唸るほどの料理を提供する」という決意を込めて名付けております。

「CarneMania」は、ポンテベッキオ出身で「北新地はらみ」の服部融快が、パリの三ツ星レストラン「ピエール・ガニエール」で修行したシェフ田中勉を招聘し、クラシックからモダンまで、多彩な調理法を駆使した肉料理を皆様にお届けします。メインメニューは、その日用意している肉からお客様お好みのお肉で仕上げる料理です。鶏であれば半羽、牛であれば300g~のご提供で、お客様お好みの調理方法をカウンセリングしながら仕上げます。そのほか、お客様自身で仕上げる新感覚パスタなどもご用意いたします。

当店といたしましては、生産者の情熱を受け継いだこだわりの肉を使って、得意分野が異なる2人のシェフが織り成す唯一無二の料理をお客様にお届けできれば、と思っております。

●取材に関するお問い合わせ●

カルネマニア 広報事務局 担当:齊藤 TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp



### ■田中 勉(ヨミ:タナカ ツトム)

1976年6月28日生まれ。

鳥取県出身。大阪のレストランやホテルを経て、26歳で渡仏。美食の本場であるフランスにて「フローラ・ミクラ」や、「トゥール・ダルジャン」のほか、「ピエール・ガニエール」など、ミシュランで3つ星に輝いたこともある有名店でキャリアを積む。現在に至る。



### ■服部 融快(ヨミ:ハツトリ ユウカイ)

1975年5月10日生まれ。

和食料理店での修業を経て、イタリア料理の名店「ポンテベッキオ 本店」にて修業を積む。その後、渡伊。帰国後、イタリア料理店をオープンし、2017年7月、北新地にハラミ専門店「北新地はらみ」をオープンし、予約2ヶ月待ちの人気店に。2018年3月には天満に2号店、2018年9月には法善寺に3号店を出店。現在に至る。

## ■コース料理 一部



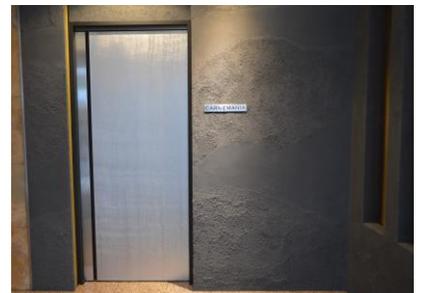
### ■8,000円のコース内容例(※コースは7,000円~ご用意しております)

- ①自家製揚げパンとキャビアのミューズ
- ②シャルキュトリー盛り
- ③フォアグラとうずらのパテ
- ④フランス産たっぶり木の子のズッパ
- ⑤茨城県産 鴨ロースト
- ⑥猪豚パンチェッタのカルボナーラ

※コース内容は日々の仕入れ状況によって異なります。

### ■「CarneMania(カルネマニア)」店舗詳細

店 名: CarneMania(カルネマニア)  
 住 所: 大阪府大阪市北区堂島1-3-4 谷安ビル1階  
 アクセス: JR北新地駅 徒歩5分  
 電話番号: 06-6345-8129  
 営業時間: 18時~23時(L.o=22時)  
 店舗面積: 約15坪  
 席 数: 14席  
 定休日: 日曜・祝日  
 客単価: 1万円



CarneMania 外観写真

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●

カルネマニア 広報事務局 担当: 齊藤 TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp