

注文率100%の骨付き鶏「七つ星鶏」が看板商品の“和バル”誕生！！

囲炉裏で焼く「大トロいわし」やコールドプレス果汁の焼酎ハイボールも

大阪・天満に「酒場ラジカル」が5月15日オープン

大阪・天満に5月15日（金）、和バル「酒場ラジカル」（大阪市北区天神橋5-8-6）がオープンいたしました。梅田・お初天神にある、ネオ焼鳥酒場「七つ家（ななつや）」の姉妹店です。

■大阪・天満に囲炉裏のある“和バル”誕生！女性グループやおひとり様利用も。

梅田・お初天神に2017年にオープンしたネオ焼鳥酒場「七つ家」の姉妹店で、当店では鶏料理以外に魚介類や和惣菜など、手作りにこだわり、ひと手間かけた料理やドリンクをご用意しています。店内に囲炉裏を設置し、内装は木材を多用し、カラフルなタイルやレトロな照明を飾りました。女性グループやおひとり様でも気軽に来店しやすいよう、明るくポップな雰囲気仕上げました。



明るくポップな店内



看板メニュー「七つ星鶏」



囲炉裏を設置

■看板メニュー「七つ星鶏」や囲炉裏で焼いた「大トロいわし」、焼酎ハイボールも。

看板メニューは、姉妹店「七つ家」で、注文率100%のメニュー「七つ星鶏」（1,280円）です。1号店「おおの家」でクリスマス限定の裏メニューとして提供したところ好評だったため、2号店「七つ家」でレギュラーメニュー化しました。香川県出身の店主が、地元の名物料理「骨付き鶏」からヒントを得て、考案しました。

メニューは、店舗入り口に設置した囲炉裏で、数千匹に一匹しか獲れないという、脂がのった約30cmのイワシを炭火で約30分間かけて焼き上げる「囲炉裏やき大トロいわし」（780円）や、季節の野菜をふんだんに使った「おばんざい盛」（1,280円、お一人様限定利用880円）や、鶏肉や魚介類を低温のスチームで調理し、レアな食感が楽しめる、ヘルシーな料理もご用意します。

ドリンクは、焼酎のハイボールにこだわりました。鹿児島県の小さな蔵で造られた、フルーティーな香りが特徴のクラフト焼酎を高圧炭酸で割った「蔵の師魂Theオレンジ」「小鶴Theバナナ」（各500円）や、レモンやトマトを低速回転のスロージューサーで搾り、コールドプレスした果汁をキンミヤ焼酎と高圧炭酸で割った「レモンネクター」「トマトネクター」（各500円）など、ひと手間かけた焼酎ドリンクをご用意しました。いずれも、人工的な甘さがなく食事の邪魔をしません。

是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●
酒場ラジカル 担当：大野 雅弘

TEL : 06-6354-5660 / 090-8368-3597 E-mail: info@ohno-ya.net

■フード・ドリンクメニューの一例をご紹介します（価格は税別）



「七つ星鶏」
(1,280円)

オリジナルスパイスで味付けし、スチームオーブンで一気に焼き上げた「骨付き鶏」。自家製塩檸檬ペーストと。



「囲炉裏やき 大トロいわし」
(780円)

大きさ約30cmの北海道産真いわしは、脂がのってジューシー。炭火の遠赤外線でゆっくり焼き上げます。



「おばんざい盛」
(1,280円・お一人様限定880円)

店主の妻が作る、季節の野菜をたっぷり使った体に優しいおばんざい。日替わりの6種盛。



クラフト焼酎×高圧炭酸
(各500円)

鹿児島県の小さな蔵で造られたフルーティーな香りの芋焼酎を高圧炭酸で割り、爽やかな飲み心地。



「レモンネクター」
「トマトネクター」
(各500円)

コールドプレスした果汁を、キンミヤ焼酎と高圧炭酸で割り、果汁の自然な甘さを楽しめます。



「生茶割」
(500円、中のおかわり400円)

キンミヤ焼酎の水割に、煎茶・抹茶・玄米茶をミックスしたティーパックを溶かしながらお好みの濃さでお召上がりいただけます。

■オーナー・大野雅弘のコメント

26歳で飲食業界に飛び込み、4年の修業期間を経て、大阪・新町に2010年、夫婦だけでオープンした焼き鳥店「おおの家」。地元の常連のお客さまに支えていただき、約10年営業してきました。この度、焼き鳥以外の料理にも挑戦したいと考え、今年2月に店を閉め、新天地である天満に出店いたします。店名の「ラジカル」には「急進的な」「(植物の)根」という意味があり、常に挑戦・変革し、地域に根差して、お客様により喜んでいただける店舗を目指す思いを込めました。コロナ禍でのオープンとなりましたが、外食の楽しさを一人でも多くの方に伝えていきたいと思っております。

■店舗概要

店名 : 酒場ラジカル
 所在地 : 大阪市北区天神橋5-8-6
 電話 : 06-6354-5660
 営業時間 : 平日 17時～25時
 土曜 15時～25時 日曜・祝日 15時～24時
 定休日 : 不定休
 席数 : 26席 (テーブル16席、カウンター10席)
 店舗面積 : 約14坪
 客単価 : 約4,000円



店舗外観

是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●
 酒場ラジカル 担当：大野 雅弘

TEL : 06-6354-5660 / 090-8368-3597 E-mail: info@ohno-ya.net