



## 松坂牛のシャトーブリアンからホルモンまで！希少部位を元・有名割烹の料理長がアレンジ 大阪・北新地に“名前のない焼肉店”が7/1 グランドオープン ～一風変わった「白いユッケ」も用意。食の激戦区で“隠れすぎた”名店目指します～

株式会社エム・ジェイ・ワイ（所在地：大阪市淀川区、代表：和田光博）が運営する焼肉ブランド「きっちゃん」は7月1日、北新地に焼肉店「きっちゃん 松 永楽町店」（北区曽根崎新地1-7-19）をグランドオープンします。



和食文化を生かした肉寿司



「松」のロゴを目印にお越しください

### ■松坂牛のホルモンから、タン、シャトーブリアンまで“ほぼ丸ごと”楽しめる隠れ家的焼肉店

当店は1995（平成7）年に西中島で創業した、佐賀牛をはじめとする国産牛・黒毛和牛がリーズナブルに食べられる老舗焼肉店「きっちゃん」ブランドの新店舗です。常連様に向けて大切な方と、特別な場面で使っていただきたい思いから看板には店名を入れず、ロゴマークだけを掲げました。6月からスタッフの教育も兼ねて常連様向けにオープンしておりますが、お客様からはロゴマークを見て「きっちゃんのマツ」と呼ばれています。重厚な門構えは扉を開ける際に少しドキドキするような緊張感を漂わせ、中へ入ると松のオブジェが目に入る天然石のカウンターが広がります。全席無煙コースター完備で新型コロナウイルス感染拡大防止にも万全を尽くしております。

当店の魅力のもう一つ、それは「松坂牛」を“ほぼ丸ごと”楽しめる点です。2016（平成28）年から松坂牛にも力を入れ、弊社が運営する北新地の2店舗で提供しております。松坂牛の「サーロイン」「ヘレ」のみなど部分飼いの店はたくさんありますが、ホルモンやタン、シャトーブリアンなど幅広くそろえるお店は大阪ではほとんどありません。

当店としましては、和風料理店のような落ち着いた空間で松坂牛や佐賀牛をゆっくり味わっていただき、忙しい皆さまに東の間の癒しを提供できればと考えております。

### ■有名割烹の元料理長が作る、「肉寿司」や「白いユッケ」、「すき焼きコース」など創作料理が充実

当店では「和食料理人が作る肉寿司と焼肉」をコンセプトに、「竹葉亭」「春帆楼」という名だたる老舗で料理長を務めた経験のある職人が松坂牛や佐賀牛の旨味を最大限に引き出します。看板メニューは肉寿司「白タン昆布締め握り」（1,500円）で、タン元をぐるりと昆布で巻き、しっかり旨味がしみ込んだ歯ごたえのある肉寿司に仕上げています。お肉に合うことを考え、赤ワインを使った特製酢飯とのマリアージュもお楽しみください。

もう一つの看板メニュー「すき焼きコース」（1,890円）は国産牛サーロインを使用。卵白をメレンゲに仕立てた上に、卵黄と大根おろしを混ぜ合わせた「黄身おろし」を添えています。ふわふわの卵をお肉で巻いてお召し上がりください。

見た目にもおいしい「白いユッケ」（2,100円）は和食の「白和え」から着想を得てユッケの中央に白いソースをかけました。くるみやほうれん草、白髪ねぎ、みょうがなどを周りに添えていますので、かき混ぜていただき、それぞれの味のハーモニーを楽しんで下さい。

### ■「きっちゃん 松 永楽町店」詳細

住 所：大阪市北区曽根崎新地1-7-19 えすばす北新地21 1階  
電話番号：06-4797-8129  
客 単 価：1万円前後  
営業時間：17時～23時（L.Oフード=22時 ドリンク=22時30分）  
席 数：テーブル=23席、カウンター=6席  
定 休 日：日曜日



<取材に関するお問い合わせ> ご不明な点はお気軽にお問い合わせ下さいませ

「きっちゃん 松 永楽町店」 広報事務局 担当：八尾・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp



「きっしゃん 松 永楽町店」メニュー例（価格は税別です）



和牛白タンの昆布締め握り（1500円）



ヘレとフォアグラの炙り寿司（1,480円）



右から

和牛の握り ポン酢ジュレ（780円）

みすじの炙り寿司 甘ダレがけ（980円）

和牛の雲丹キャビア寿司（1880円）



白いユッケ（2,100円）



かき混ぜてお召し上がりください



すき焼きロール（1,890円）



メレンゲと卵黄にからめてどうぞ

■「きっしゃん」について

1995（平成7）年、西中島に1号店をオープン。佐賀牛をはじめとする国産牛・黒毛和牛をリーズナブルに楽しめるお店として親しまれてきました。現在はあべのノリカスやなんば高島屋など商業施設のほか、北新地、バンコクなどで8店舗を展開しています。

<取材に関するお問い合わせ> ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ

「きっしゃん 松 永楽町店」 広報事務局 担当：八尾・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp