

韓国料理に和食の出汁・旨味文化をプラスした日本初のプルコギ専門店 大阪・箕面に「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく」2/28 OPEN コロナ禍でも昨対比250%の人気焼きしゃぶ専門店「十二松六左衛門」が本気でプロデュース

大阪・箕面市に2021年2月28日（日）、日本初のプルコギ専門店「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく」（大阪府箕面市小野原西6-5-38）がオープンします。



お肉の旨味と野菜の甘味を存分に味わえる「日本一贅沢なプルコギ」



「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく」外観イメージ

■日本初のプルコギ専門店「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく」が2/28(日)オープン

2月28日(日)、日本初のプルコギ専門店「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく」がオープンします。同店の系列でもあり、プロデュースを手掛けたのは、日本初の焼きしゃぶ専門店として2019年7月にオープンした大阪・箕面の「十二松六左衛門」。地域住民の皆様にも愛され、コロナ禍でも昨対比250%の売上を叩き出した人気店です。

当店では「日本の伝統を活かした韓国料理を提供したい」というコンセプトの元、韓国料理と和食を融合させた「和韓料理」を提供します。韓国料理の基本である味付け味噌「タゲギ」に、日本の味噌を掛け合わせるほか、野菜や昆布、カツオなどをベースにした合わせ出汁や、甘酒、ソフリットなどを組み合わせ、日本風にアレンジした韓国料理を提供します。ファミリー層が多い箕面市の地域性に合わせ、お子さまの味覚を育てることも意識しました。

メニューは、単品セット2種類とセレクトコース2種から選べる全4種類を4,180円(税込)～ご提供します。プルコギに使用するお肉は、日本一の和牛産地である鹿児島で育てられた黒毛和牛「鹿児島黒牛」を採用。提供時には、ブロック肉をお客様の目の前で1枚1枚カットして提供します。上質な鹿児島黒牛のロース肉を、和牛のスジ肉で炊いた玉ねぎとごぼうのきんぴらで巻いて、卵を絡めてお召し上がりいただけます。韓国では庶民的なメニューとして広く親しまれているプルコギを「日本一贅沢なプルコギ」に格上げさせた独自のスタイルで提供します。プルコギのほかにも、サムギョプサルやカルビチム、韓式ポッサムなどもラインナップ。お料理は宮廷料理をイメージして器や盛り付けに気を配り、見た目の美しさも追求しました。ドリンクは、ビールやハイボール、日本酒、ワイン、ソウルマッコリなど約40種類をご用意します。

当店といたしましては、和食と韓国料理が融合した新たなハイブリッドジャンルのお料理をお楽しみいただき、双方の料理の魅力も存分に味わっていただければと考えております。

■当店で実施する新型コロナウイルス感染症防止対策について

店内は、光触媒での抗菌対策や、従業員の出勤時の検温はもちろん、入店していただくお客様にも検温・アルコール消毒を行っております。状況によりご入店をお断りすることもご理解いただき、徹底した安心空間に努めてまいります。

◇ 取材に関するお問い合わせ ◇

和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく 担当：金内

TEL：080-3865-6055 Email：kanauchi-koichi@ug-gu.co.jp

■当店のプルコギの召し上がり方について

韓国風のすき焼きをプルコギといいます。日本のすき焼きとは大きくかけ離れています。当店では、自家製のタテギをベースに、お肉本来の旨味そして野菜の甘みを感じていただけるようなプルコギをご用意。

上質な鹿児島黒牛のロース肉を、和牛のスジ肉で炊いた玉ねぎとごぼうのきんぴらで巻いて、卵を絡めてお召し上がりいただきます。他では味わえない贅沢なプルコギをお楽しみ下さい。



鹿児島黒牛の特選ロース



他では味わえない
贅沢なプルコギをお楽しみください

■料理写真 一部抜粋



カルビチム



サムギョプサル



キンパ



うにびびんば

■全4種類の提供メニューについて ※価格は税込です。

上寿単品セット4,180円/上寿セレクトコース5,280円/特寿単品セット5,280円/特寿セレクトコース6,380円 全4種

単品セットは、プルコギをメインに「ナムルとキムチの前菜三種」「鹿児島黒牛のプルコギ」「プルコギの野菜セット」「〆の和牛モアルのチャプチェ」をお楽しみいただけます。セレクトコースでは、プルコギ以外のメニューもお楽しみいただけるよう「海鮮」「低温」「逸品」「〆」の4ジャンルから、お客様の好きなメニューを1種類ずつお選びいただけるスタイルを採用しております。また、セレクトコースの最後には、豆乳のかき氷をご用意しております。

■ランチメニューは7種類のスンドゥブを中心に全10種類を提供

ランチメニューは、3月5日(金)から提供を開始。「和牛モアルスンドゥブ」や「和牛モアルと鹿児島産豚のスンドゥブ」などの7種類のスンドゥブのほか、サムギョプサルやカルビチムなど全10種類を提供します。ランチメニューには全て「10種のキムチナムル盛り合わせ」「本日の一品」がセットになっており、1,780円(税込)からご用意しております。



■店舗概要

- ◆屋号 : 和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく
- ◆所在地 : 大阪府箕面市小野原西6-5-38
- ◆電話番号 : 072-726-0106
- ◆営業時間 : 平日 = 11:30~15:00/17:00~22:00
土・日・祝日 = 11:30~15:00/16:00~22:00
(※ランチは3/5(金)~、緊急事態宣言発令中は20:00まで)
- ◆店舗面積 : 約50坪
- ◆席数 : 50席
- ◆定休日 : 1月1日
- ◆Instagram : https://www.instagram.com/juroku_minoh/



「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく」内観イメージ

◇ 取材に関するお問い合わせ ◇
和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく担当: 金内
TEL : 080-3865-6055 Email : kanauchi-koichi@ug-gu.co.jp