

梅田/メキシコ料理/オープン

## 大阪・梅田にいながら、メキシコ旅行気分が味わえる施設が誕生 メキシコ料理店「メキシカンチョップ 大阪」3/4（金）NEWオープン

豚肉・トマトなどメイン食材は100%現地調達し、「通も唸る」メキシコ料理を昼からご用意！  
店内備品もすべてメキシコ直輸入。先住民マヤの経済的自立を応援する取り組みも

メディア内覧会のお知らせ

日時：3月3日（木）1部＝12時～、2部＝18時～

場所：「メキシカンチョップ 大阪・梅田」（大阪市北区堂山町8-13 3階）

株式会社ミートアート（本社：大阪市北区、社長：岡本 一応）は3月4日（金）、メキシコ料理専門店「メキシカンチョップ 大阪・梅田」（大阪市北区堂山町8-13 3階）をNEWオープンします。コーンマサ（とうもろこしの粉）や豚肉、ライム、トマトといったメイン食材や、店内備品もメキシコから直輸入した“本場メキシコ”を味わえるお店です。NEWオープンにあたり、3月3日（木）1部12時より/2部18時よりメディア内覧会を開催いたします。

### ■豚肉、トマト、アボカドなどメイン食材はメキシコ直輸入。昼から本格メキシコ料理が味わえます

「メキシカンチョップ 大阪・梅田」は、梅田にありながらもまるでメキシコに来たかのような非日常感を味わえるメキシコ料理専門店で、昼間はメキシカンカフェ、夜はメキシカンダイニングとして営業します。メキシコ料理のメイン食材であるコーンマサ（とうもろこしの粉）、豚肉、トマト、ライム、アボカド、豆類に加え、唐辛子や調味料もメキシコから直輸入し、現地の味を再現。メキシコ通も唸るこだわりぶりとなっています。

メキシコ料理は小麦を使う料理が少ないため「グルテンフリー」でありながらも、野菜がたくさんとれ、スパイシーで食べ応えもあるので、ヘルシー志向の人にもおすすめです。ビーガン対応メニューも各ジャンルに1~2種類ご用意しておりますので、お肉を食べない方でも楽しめるラインナップとなっています。オープン当初は、タコス（11種、319円～）やステーキ料理のファヒータ（2種、1188円～）、食用サボテンのナムル（462円）などフードは約60種をご用意。タコスはさまざまな種類を注文頂けるよう小ぶりな屋台サイズです。ライムを豪快に絞って召し上がりいただきます。

アルコール含むドリンクは約110種で、メキシコのお酒として有名なテキーラだけで16種をそろえています。また、日本で唯一メキシコの伝統酒「ブルケ」をご用意。マゲイという竜舌蘭の樹液を発酵させて作るお酒で、乳白色、マッコリのような酸味が特徴です。夏ごろを目途に提供を開始する予定です。



### ■現地に赴き、世界遺産「グアナファト」の街並みを徹底研究！壁の質感にまでこだわりました

社長で、当店のブランドプロデューサーを務める岡本がメキシコに赴き、現地の街並みを詳細に研究しました。メキシコの街並みと言うと、ピンクや緑といったカラフルさが取り上げられがちですが、当店ではざらりとした壁の質感も再現。色鮮やかな極彩色の店内はもちろん、日本人ドクロ画家・飯坂千亜希さんが描くウォールアートも非日常感を演出します。店内にある小物備品もすべてメキシコ直輸入で揃えました。

コロナ禍で旅行が難しくなっている現在、海外旅行気分を気軽に味わえるスポットがSNSを中心に人気です。梅田という都心に、突如として現れたメキシコ酒場で、写真を撮ったり、初めて食べる料理に挑戦したりするなど、自分なりの楽しみ方を見つけてもらえたらと思います。



●取材に関するお問い合わせ●

## ■ 義理と人情の町・大阪らしく、コロナ禍だからこそ手を取り合って大阪から明るい話題を発信！

「メキシカンチョップ 大阪・梅田」では、メキシコの先住民・マヤの刺しゅうしたエプロンをスタッフが身に付けます。新型コロナウイルスの蔓延は、観光業で生計を立てていた先住民マヤの人々の生活にも大きな影響を与えました。当店は彼らが作った工芸品や刺しゅう製品を販売する現地の旅行会社と協力し、スタッフが身に付けるエプロンや、ドリンク提供時のコースターとして採用しています。

新型コロナウイルスが流行し始めた当初、「不要不急でない産業」という理由で、メキシカンビールの「コロナビール」は製造が中止となりました。現在は少しずつ再開されており、当店ではそんなコロナビールをメインのドリンクに据え、積極的に買付も行います。日本における販売代理店アンハイザー・ブッシュ・インベブジャパン株式会社との提携により販売を促し、コロナビールのイメージ回復を担うという目的もあります。

コロナ禍だからこそ、お互いが手を取って「つながり」を意識することが大事だと当社は考えます。義理と人情の町・大阪から明るい話題を発信し、取り組みの輪を広げていきたいです。



エプロンを作る様子



プロレス風のマスクも現地から調達



コロナビール

## ■ 梅田に韓国ブームを巻き起こした仕掛け人が、次に狙うのはメキシコブーム

当社は2018年、梅田・堂山に韓国料理店「ソウルラブ」をオープンしました。社長の岡本がブランドプロデューサーに就任し、一面ピンク色の壁やネオンサイン、チーズダッカルビやテバクチキンなど最先端の韓国文化をそそえたことで、女子高生・女子大生をメインに、梅田に熱狂的な韓国ブームを巻き起こしました。2021年4月にはビル1棟に4店舗の韓国料理店が入る「梅田韓国ビルディング」も開業しました。

メキシコ料理業態は岡本が以前から温めていた企画で、コロナ禍で研究時間が確保できたことから企画を再開。コロナが一時的に落ち着きを見せたころにメキシコに足を運び、通訳を雇いながら現地の業者と交渉を重ねました。



社長：岡本 一応

### ■ 「メキシカンチョップ 大阪・梅田」詳細

住所：大阪市北区堂山町8-13 3階

電話番号：06-6315-8945

営業時間：ランチ＝12時～17時  
ディナー＝17時～翌5時

席数：テーブル＝48席  
カウンター＝6席

客単価：3,000円

定休日：水曜日

※行政の指示に従って営業します



ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社ミートアート 担当：塩田 真之 TEL：080-7038-2828 E-mail:salty@meetart.co.jp

## ご出席返信シート

F A X : 06-6926-4158

MAIL : salty@meetart.co.jp

※お電話（080-7038-2828）でも受け付けております。お気軽にご参加くださいませ

### ■メディア試食会のお知らせ■

日時：3月3日(木) 1部＝12時～（受付開始：11時45分～）

2部＝18時～（受付開始：17時45分～）

場所：メキシカンチョップ 大阪・梅田（住所：大阪市北区堂山町8-13 3階）

内容：（1）プロデューサー 岡本挨拶 （2）店内撮影

（3）料理のご試食・ご撮影

※2部は関係者も含めた内覧会となります

※誠にお手数ではございますが3月2日(水)17時までに返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

※日程が合わないメディア様は別日で調整させていただきます。お気軽にお申し付けください。

参加予定時間 1部（12時） ・ 2部（18時）

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日 2022年（ ）月（ ）日

御名前 計（ ）名

TEL／FAX

E-mail

当日携帯電話

御撮影 有（スチール／ムービー） ・ 無

個別取材のご希望 有 ・ 無

備考