報道関係各位
プレスリリース

オープン/飲食/なんば

伊勢海老鍋いろは

2022年7月4日
株式会社いろは

天然の伊勢海老を1匹まるごと使った鍋料理専門店
大阪・なんばに「伊勢海老鍋いろは」7月13日（水） オープン
～仕切り鍋で2種類の味を1度に楽しめる！難波店限定メニューも～

メディア試食会実施

日時：7月12日（火）11時～ 、　場所：伊勢海老鍋いろは 難波（大阪府大阪市中央区難波1-7-6）

株式会社いろは（住所：大阪市北区、代表取締役：畔上裕也）は7月13日（水）、「伊勢海老鍋いろは 難波」（大阪府大阪市中央区難波1-7-6）をグランドオープンします。



難波店限定の豆乳白湯と赤辛鍋



提供する大型の伊勢海老

■伊勢海老1匹まるごと使った鍋が看板メニュー。梅田の人気店が難波に初進出！

「伊勢海老鍋いろは」は2020年11月に、大阪・北新地に1号店をオープンした伊勢海老専門店です。コロナ禍でも順調で現在、大阪には北新地と梅田、守口合わせて3店舗、東京に1店舗を展開しています。伊勢海老を1匹まるごと使った鍋（1名あたり6,600円～）を看板メニューに、伊勢海老の刺身（3,300円）や焼き物（4,400円）など一品料理も揃えています。

提供する伊勢海老は全て天然で、カリブ海を中心に、世界中、あるいは国内のものと時期に応じて最適な伊勢海老を仕入れております。カリブ海で獲れる伊勢海老は頭が大きく、たっぷりと出汁がとれるのが特徴です。当店では一名あたり400g前後で提供しています（例、3名の場合は1.2kgの伊勢海老）。鍋メニューでは、初めに鍋に入れる伊勢海老をお客様の前でお見せします。他店より大きなサイズをご用意しておりますので、伊勢海老の迫力を存分に感じていただけます。

■難波店ではセパレート式の鍋でご提供。新たに白湯鍋、赤辛鍋もご用意し、色々な味を楽しんでいただけます

難波店では伊勢海老の香りを楽しめる定番鍋、薬膳鍋に加え、難波店限定メニューとして豆乳白湯鍋や赤辛鍋も開発。オプションできのこをふんだんに食べられる「キノコ盛り」（800g、2,750円）も用意し、健康を意識する方にもお楽しみいただけます。難波店ではセパレート式の鍋を使い、同じテーブルで2種類の味が楽しめるようにしました。鉄板が広がるカウンターでは和牛と伊勢海老を使ったメニューなども提供する予定です。

■「伊勢海老鍋いろは 難波」詳細

住　　所：大阪府大阪市中央区難波1-7-6　ニュー豊楽ビル 2F
電話番号：06-6211-2577
店舗面積：約56㎡
営業時間：平日＝16-23時、土日祝＝12-23時
客 単 価：1万円を想定
席　　数：テーブル＝20席、カウンター＝4席
定 休 日：なし



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●
伊勢海老鍋いろは 難波　広報事務局 担当：小村・田村
TEL：06-4708-3766　E-mail:pr@raple.co.jp

伊勢海老鍋いろは 難波 広報事務局 宛

ご出席返信シート
【返信先FAX】06-6233-8778

■伊勢海老鍋いろは メディア試食会のお知らせ■

日時：7月12日(火)11時～13時（受付開始：10時45分～）
場所：伊勢海老鍋いろは 難波（住所：大阪府大阪市中央区難波1-7-6 ニュー豊楽ビル2F）
内容：①代表・畔上からコンセプト説明　②ご試食（赤辛と豆乳白湯の2種）

※誠にお手数ではございますが**7月11日(月)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。

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