

関西初！サステナブル系マグロ居酒屋、捨てられていたマグロの“あら”を有効活用 大阪駅前第3ビルに「マグロマニア」12月9日(金)オープン 看板料理は1,100円のお通し!?!、マグロ10部位盛り合わせを焼肉スタイルで

= メディア内覧会のご案内 =

開催日時：2022年12月8日(木) ①11時～ ②13時30分～ (16時30分以降も取材可)

開催場所：マグロ専門店 マグロマニア (大阪市北区梅田1丁目1番3大阪駅前第3ビル地下1階)

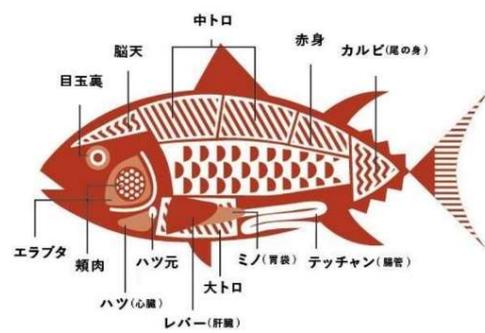
京都を中心に飲食店を運営する株式会社すぎうら(本社：京都府京都市、代表取締役：杉浦 茂樹)は、2022年12月9日(金)、梅田の大阪駅前第3ビルに「マグロ専門店 マグロマニア」(大阪市北区梅田1丁目1番3大阪駅前第3ビル地下1階59区画)をオープンいたします。通常は廃棄されていたマグロのエラブタやレバーなどの「あら」を有効活用し、希少部位を焼肉スタイルでご提供する、関西初のサステナブル系マグロ居酒屋です。



10部位を盛り合わせたお通し「マグロ玉手箱」



マグロを焼肉スタイルで味わう



マグロの希少部位を提供

■マグロのあらを食べておいしく、環境に優しく！捨てられていた「あら」が大変身

マグロの頭や内臓、骨などのあらは、工夫すればおいしく食べることができますが、手間がかかり作業効率が悪いことから廃棄され、市場にほとんど出回ることはありません。寿司や刺身などで食べられているマグロの身の部分は52.3%のみで、残り半分の47.7%はあらとして扱われ廃棄されてしまっている現状です(※)。あらを有効活用することで食品廃棄の減少や、SDGsの目標の一つであり、海洋資源を保護する「目標14 海の豊かさを守ろう」にもつながります。

当店で提供するのは、豊洲市場(東京都)や銚子港(千葉県)などのマグロです。看板メニューは、ご来店のお客様全員にご提供するマグロ10部位を盛り合わせたお通し「マグロ玉手箱」(1,100円)です。自家製の醤油ダレに漬けた大トロ・中トロをはじめ、プリプリとした食感のエラブタやコリコリとした食感のテッチャン(腸管)などを焼肉スタイルでお楽しみいただけます。15時までのご来店で、ごはんと味噌汁が無料で付き、ランチとしてもお召し上がりいただけます。マグロ焼肉以外にも、刺し身やユッケ、ハンバーグ、唐揚げなどマグロを使った料理を約15種類そろえています。

※平成26年度 水産物歩留(ぶどまり)調査(可食部割合調査) 東京都中央卸売市場調べ

■店舗概要

店名	マグロ専門店 マグロマニア
所在地	大阪市北区梅田1丁目1番3大阪駅前第3ビル地下1階59区画
電話番号	06-6867-9999
営業時間	11:00～23:00
席数	17席(テーブル=10席、カウンター=7席)
客単価	3,500円
店舗面積	約5坪
定休日	なし



開放的な雰囲気のお店

◆取材についてのお問合せ先◆

株式会社すぎうら広報事務局 担当=岡本・小村 電話=06-4708-3766 メール=pr@raple.co.jp

メディア内覧会 概要

日時：2022年12月8日(木) ①11時～ ②13時30分～ (受付は15分前から)
※内覧会終了後、16時30分～21時もご取材していただけます
場所：マグロ専門店 マグロマニア (大阪市北区梅田1丁目1番3大阪駅前第3ビル地下1階59区画)
内容：外観・内観・メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供
代表・担当者インタビュー

■フードメニューのご紹介 (一部)

13部位の食べ比べを楽しめるマグロ焼肉をはじめ、約15種類のマグロ料理をそろえています。ガリトマトやポテトサラダなど野菜を使った一品メニューも約10種類ご用意。

【お通し】 マグロ玉手箱 (1,100円) ※あらの種類は仕入れにより内容が異なります

マグロ10部位を盛り合わせ、マグロの新しいおいしさを発見できる看板メニューです

醤油ダレ 大トロ・中トロ・赤身 半面焼きのベリーレアがおすすめ、とろ～り卵を付けてお召上がりください

ネギ塩ダレ エラブタ・目玉裏・脳天・テツチャン・ミノ (胃袋) など プリプリやコリコリなど食感を楽しめる希少部位

甘味噌ダレ レバー・ハツ元 濃厚な甘味噌ダレにも負けない旨味をお楽しみください



マグロユッケ (690円)



マグロアボガド (690円)



マグロのレアカツ (590円)



ヤンニョムツナ (590円)

■ドリンクメニューのご紹介 (一部)

生ビール (390円) や生メガ (690円)、サワー (290円～)、ハイボール (290円～) からソフトドリンク (100円～) まで約30種類をそろえています。マグロにちなんだ「まっ黒ハイボール」(390円) もご用意。当店キャラクターの「マニアくんシール」(330円) を購入しご提示いただくと、購入日以降のファーストドリンクが自動的にメガサイズへサイズアップします。



■運営会社

社名：株式会社すぎうら

本社所在地：京都府京都市中京区壬生西絵町18

代表取締役：杉浦 茂樹

設立：2007年6月1日

業務内容：飲食店運営(全8店舗)

創作個室居酒屋 四季の味 すぎうら(京都駅前店・京都駅前七条店)

酒と魚とオトコマエ食堂 (京都駅前店・LINKS UMEDA店)

酒と魚とオトコマエ食堂 次郎 (西院駅前店)

京のおばんざい ぽんしゅ杉 (阪神百貨店B2階店)

大衆寿司 ネタとシャリ (小虎小路店)

マグロ専門店 マグロマニア (大阪駅前第3ビル店)

ウェブサイト：<https://www.sugiura-kyoto.jp/index.html>

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。

◆取材についてのお問合せ先◆

株式会社すぎうら広報事務局 担当=岡本・小村 電話=06-4708-3766 メール=pr@raple.co.jp

【ご出席返信用紙】

FAX : 06-6233-8778 ・ E-mail : pr@raple.co.jp

お申し込みフォーム : <https://onl.bz/Z5ZwuDM>



お申し込み用QRコード

◆ メディア内覧会のご案内 ◆

開催日時 : 2022年12月8日(木) ①11時～ ②13時30分～ (受付は15分前から)

※内覧会終了後、16時30分～21時もご取材していただけます

開催場所 : マグロ専門店 マグロマニア

(大阪市北区梅田1丁目1番3大阪駅前第3ビル地下1階59区画)

内 容 : 外観・内観・メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供
代表・担当者インタビュー

誠にお手数ではございますが、2022年12月7日(水)15:00までにご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

ご来店時間 2022年12月8日 () 時 () 分

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日 2022年 () 月 () 日

お名前 計 () 名

TEL

E-mail

当日携帯番号

ご撮影 有 (スチール／ムービー／レポーター) ・ 無

個別インタビュー 有 ・ 無

備考