

大阪・箕面の和韓料理店「じゅろく」が「みのう豚」を使った新メニュー！ “和韓しゃぶしゃぶ”と“和韓プルコギ”の2種！

～9/1より提供開始、早くも話題沸騰メニューに～

「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく」（住所：大阪府箕面市小野原西6-5-38）が2023年9月1日（金）から、福岡・うきは銘柄豚「みのう豚」を使った、「豚・韓しゃぶ」「和韓・豚プルコギ」の提供を始めました。



すき焼きのように食べる「和韓・豚プルコギ」

■「みのう豚」を「パンチャン」と食べる新感覚の鍋メニュー！

「じゅろく」は、和食と韓国料理を融合させた「和韓料理」を提供するプルコギ専門店として2021年2月、大阪・箕面にオープンしました。新型コロナウイルス禍での出店にも関わらず、連日ランチ、ディナーともに人気の繁盛店です。

今回、薄切りの豚肉を「パンチャン」（ナムル盛り合わせ）とともに食べる新感覚の鍋メニュー2種をご提供します。使用する豚肉は、あっさりとした脂身ともちりとした食感が特徴の福岡・うきは銘柄豚「みのう豚」と、みずみずしくやわらかい食感の「鹿児島黒豚」です。



和出汁で食べる「豚・韓しゃぶ」

2種類の豚肉の違いを楽しめる、2種類の鍋をご用意。「豚・韓しゃぶ」（3,080円）は、韓国の漢方薬・ファンギを入れた和出汁でお肉をしゃぶしゃぶし、お好みの「パンチャン」を巻いて特製ポン酢ダレで召し上がっていただきます。「和韓・豚プルコギ」（3,080円）は、牛脂を塗った鉄板で豚肉を1枚ずつ焼き、日本の味噌と韓国の味付け味噌「タテギ」を掛け合わせた割下を注ぎ入れ、「パンチャン」を加え、お好みで卵を絡ませます。どちらの鍋も、海鮮チジミやサムギョプサルなど全7品のコース（各4,880円）でもご用意しています。

■店舗概要

店名：和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく

住所：大阪府箕面市小野原西6-5-38

電話番号：05-5872-5074

営業時間：ランチ＝11時30分～15時

ディナー＝平日17時～22時、土曜・日曜・祝日16時～22時

席数：50席

店舗面積：約50坪

定休日：1月1日

公式Instagram：https://www.instagram.com/juroku_minoh/

メディア関係者さま限定で店頭でのご試食もご用意しております。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

◆ 取材についてのお問合せ先 ◆

「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく」広報事務局 担当 = 岡本・小村

電話 = 06-4708-3766 メール = pr@raple.co.jp



店舗外観