



福岡発祥の大ぶりホルモン専門店が本州初上陸！ 大阪・南森町に「内臓専門 犇(ひしめき)」10/19(木)オープン 注文率100%！1人前450グラム「犇盛り」が看板メニュー

◆ メディア試食会のご案内 ◆

日時：2023年10月19日(木) 13時開始、14時30分終了予定
場所：内臓専門 犇 南森町店(大阪市北区天神橋1丁目12-20)
内容：メニューご試食、店舗・メニュー撮影、担当者インタビューなど
申し込みフォーム：<https://forms.gle/ap6vnRQeNGPDyQph9>



お申し込み用QRコード

株式会社エフワンコンサルティング(住所:大阪府吹田市、代表取締役:山口 雄二)は2023年10月19日(木)、大阪・南森町に「内臓専門 犇 南森町店」をグランドオープンします。大ぶりカットと大盛りサイズが福岡で人気のホルモン専門店の本州初出店となります。オープン当日にメディア試食会を開催しますので、是非ご参加ください。



網の上がホルモン祭り状態に



食べ応えのある「厚切りタン」

■注文し過ぎ注意！1人前450グラムの圧倒的なボリューム感

福岡・西新(にしじん)に2019年9月にオープンした「内臓専門 犇」は、大ぶりカットのホルモンや大盛りサイズが特徴のホルモン専門の焼肉店です。30～40代男性を中心に学生から家族連れまで幅広く来店。リピート率は9割を超え、ホルモンの本場・福岡で予約必須の人気店となりました。南森町店は2店舗目で、本州初出店となります。

注文率100%の看板メニュー「名物 犇盛り」(1人前=1,529円)は、11部位のホルモンを450グラム盛り合わせボリューム満点。厚切りのタンやハラミ、サガリをはじめ小腸、コリコリなど単品の焼肉メニュー約20種類のほか、ホルモンをふんだんにのせた甘辛いチリトリ鍋「犇鍋」、チョレギサラダ、ホルモン屋のカレーなど全40種類ほどのメニューをそろえています。鮮度がよい生の国産ホルモンをメインに使い、店内で手作業で処理してカットするため独特の臭みはありません。大ぶりのサイズまま焼くことで、旨味や脂身が逃げずジューシーな味わいに仕上がります。焼き上がった後は、ハサミでお好みのサイズにカットして召し上がっていただきます。

■店舗概要

店名：内臓専門 犇 南森町店
所在地：大阪市北区天神橋1丁目12-20
電話番号：06-6379-5877
営業時間：17:00～24:00(ラストオーダー:23:30)
席数：38席(テーブル=7卓34席、カウンター=4席)
店舗面積：約23坪
定休日：不定休
客単価：約3,500円
Instagram：<https://www.instagram.com/hishimekinanmori/>



【本件に関するお問い合わせ】

「内臓専門 犇 南森町店」広報事務局 担当：岡本・小村 TEL：06-4708-3766 E-mail：pr@raple.co.jp



■メニューのご紹介

※価格は全て税込み



【看板メニュー】名物 犇盛り

1人前(450グラム) = 1,529円 2人前(900グラム) = 3,003円

3人前(1350グラム) = 4,433円

お客様注文率100%! 小腸・丸腸・レバー・モウチョウ・サンドミノ・アカセン・フワ・白ハチノス・センマイ・ハツ・コリコリの11種類のホルモンを大ぶりにカットし、皿から溢れそうなほど大盛りサイズでご提供します。
揉みタレは、「味噌」か「塩」をお選びいただけます。

【厚切り3兄弟】「名物 犇盛り」に次ぐ、人気メニュー。1皿200グラムで食べ応えがあるボリュームです。



厚切りタン(1,419円)



厚切りハラミ(1,529円)



厚切りサガリ(1,419円)

【鍋料理】



犇鍋(1人前 = 1,419円)

【タレのこだわり】

・揉みタレ

味噌 ホルモンの旨味を引き立てるため、濃すぎずあっさりとした味わい。
隠し味にマンゴーの果汁を入れています。

塩 塩ダレにごま油とニンニクを加え、旨味をプラス。

・つけタレ

酢、リンゴ果汁、ショウガなどが入った醤油ベースのさっぱりとしたつけタレ。

■ドリンクメニューのご紹介(一部)

ドリンクは、ビールやホルモンを食べた後の口の中をさっぱりさせ、酸味を利かせた「よだれモンサワー」、ハイボールなど20種類をそろえています。

- ・生ビール 539円 ・ハイボール 通常:473円 濃いめ:517円
- ・サワー(よだれモンサワー・よだれ梅サワーなど) 各種429円
- ・焼酎(芋・麦・米) 各種429円 ・ソフトドリンク各種 319円



■会社概要

会社名：株式会社エフワンコンサルティング

代表者：代表取締役 山口 雄二

所在地：大阪府吹田市江坂町1丁目22-10第一梓ビル5階 502号

電話番号：06-6378-5577

業務内容：飲食店コンサルティング・飲食店経営

ウェブサイト：<https://foodno1.co.jp/>

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下さいませ。

【本件に関するお問い合わせ】

「内臓専門 犇 南森町店」広報事務局 担当：岡本・小村 TEL：06-4708-3766 E-mail：pr@raple.co.jp



「内臓専門 犇 南森町店」広報事務局 宛

【ご出席返信用紙】

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

お申し込みフォーム : <https://forms.gle/ap6vnRQeNGPDyQph9>



お申し込み用QRコード

◆ メディア試食会のご案内 ◆

日 時 : 2023年10月19日(木)13時開始、14時30分終了予定(受付は10分前～)

場 所 : 内臓専門 犇 南森町店(大阪市北区天神橋1丁目12-20)

内 容 : メニューご試食、店舗・メニュー撮影、担当者インタビューなど

誠にお手数ではございますが、2023年10月18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。

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日 2023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