

## 「手巻き」「お刺身」「どんぶり」で“悩みながら”食べるどんぶり！「盤上ちらし」が看板メニュー！ 黒門市場に海鮮丼専門店「888（ぱちぱちぱち）」10/17(火)オープン！ 黒門市場で一番古いマグロ専門店の新業態！“海鮮のため”に厳選したお茶ペアリングも

マグロの仲卸事業や海鮮居酒屋を展開する株式会社エン時（本社：大阪市中央区、代表取締役：結城康守）は2023年10月17日（火）、海鮮丼専門店「888（ぱちぱちぱち）」を大阪・黒門市場場内にオープンします。器のふちに刺身や卵焼きなど7種類の具材を盛り付けた「盤上ちらし」が看板メニューです。



8種類の具材をのせた「盤上ちらし」



お茶とのペアリングも提供

### ■黒門市場で一番古いマグロ専門店が手掛ける海鮮丼専門店！

「まぐろのエン時」は1927（昭和2）年、仲卸業者として浪速の台所・黒門市場で創業しました。毎朝、大阪府中央卸売市場から仕入れた新鮮な魚を料亭やすし店、百貨店などに提供するほか、マグロをメインにした海鮮居酒屋も展開しています。今回、黒門市場内にある「まぐろのエン時」の店舗2階部分を改装し、海鮮丼専門店の新業態「888（ぱちぱちぱち）」をオープンします。

### 「888（ぱちぱちぱち）」3つのおすすめポイント

- ①悩みながら食べる「盤上ちらし」→「手巻き」「お刺身」「どんぶり」3種の食べ方を選べる新感覚丼
- ②本マグロだけを使った贅沢なネギトロ使用→丁寧に手切りで処理！ねっとりとした濃厚な味わいに
- ③「海鮮+お茶」のペアリングを提供→“海鮮のため”に厳選した関西のお茶5種類以上を用意

メニューは、海鮮丼をメインに約10種類をラインナップ。看板商品「盤上ちらし」（1,980円～）は、店舗にて本マグロのトロや赤身などを丁寧に手切りし叩いたネギトロを中心に、器のふちに沿ってサーモンやタイなど日替わりの刺身6種類と卵焼きを盛り付けました。お代わり自由の南大阪・泉州のりで食べる「手巻き」そのままのおいしさを楽しむ「お刺身」すし飯とともに食べる「どんぶり」など3種類の食べ方でお楽しみいただけます。海鮮メニューとの相性を考え厳選したお茶（420円～）も5種以上ご用意。各テーブルに茶葉のサンプルを設置し、お好みの香りをもとにお好きなお茶をお選びいただけます。

インバウンドや日本人観光客に加え、地元大阪のお客様など幅広い方々に、当社が厳選したマグロをはじめとする食材を自分好みの食べ方で楽しんでもらえればと思います。

### ■店舗概要

店名：海鮮丼専門店 888  
住所：大阪市中央区日本橋1-21-7 黒門市場内  
電話番号：06-6643-2889  
営業時間：9時～15時（売り切れ次第終了）  
席数：24席 店舗面積：21坪  
客単価：2,320円（税抜） 定休日：なし  
公式HP：<https://entoki.com/>



店舗内観

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社 エン時 担当：結城・名倉

TEL：06-6643-2889（15時以降の場合 090-6602-0537） E-mail: [yuki@entoki.com](mailto:yuki@entoki.com)

## ■メニューのご紹介（一部）

※価格は全て税込

毎朝、大阪府中央卸売市場から仕入れた新鮮な魚を使ったメニューをそろえています。

### ・盤上ちらし（4種類）

本マグロの赤身やトロを丁寧に手切りし、叩いたネギトロをすし飯の上のにせ、器のふちにはその日仕入れた刺身や卵焼きなど7種の具材を並べます。

おかわり自由の南大阪・泉州のりに巻いて、お好きな組み合わせでお召し上がりください。



うにトロ 盤上ちらし  
(2,800円)



いくらトロ 盤上ちらし  
(2,800円)

スタンダードな「ねぎトロ 盤上ちらし」(1,980円)のほか、うにといくら両方をのせた「うにいくらトロ 盤上ちらし」(3,000円)もご用意。

### ・お茶（5種類以上）



食事との相性を考え、産地や味、香りにこだわり厳選した茶葉のサンプルを、各テーブルに瓶詰めでご用意。香りをもとに、好きなお茶をポットでお楽しみいただけます。お湯のお代わりも自由です。

玉露（京都） 570円  
 玄米茶（京都） 460円  
 伊勢茶（三重） 420円

ほうじ茶（近江） 420円、460円  
 マグロに合うものを厳選しています

### ・デザート（2種類）



#### みたらしアイス（バニラ、抹茶 各410円）

冷たいアイスクリームの上にあたたかいみたらしソースをかけてお召し上がりいただく一品です。

## ■運営会社

社名：株式会社エン時

代表取締役：結城康守

本社所在地：大阪府中央区日本橋1-21-7

電話番号：06-6643-2889

設立：1954年

ウェブサイト：<https://entoki.com/>

事業内容：マグロを中心とした仲卸業、飲食店の運営



店舗外観

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 エン時 担当：結城・名倉

TEL：06-6643-2889（15時以降の場合 090-6602-0537） E-mail: yuki@entoki.com