

## 昼は「おでん」と「うどん」、夜はブランド食材を使った串焼きが推し 大阪・天満にオシャレ立ち呑み「炎（ほむら）」12/19（火）オープン

～ブランド豚を使った原価50%超えのうどんも。立ち呑み業態にすることでブランド食材を7割程度の価格で提供～

### メディア試食会のご案内

日時：12月18日(月)12～18時（最終入店17時）

場所：おでんとうどん炎（住所：大阪府大阪市北区天神橋5-7-5）

天満・八尾に飲食店を5店舗展開する株式会社グラム（本社：大阪市北区、代表取締役社長：加藤 竜志）は12月19日（火）、立ち呑み「おでんとうどん炎（ほむら） / シン・コバチ炎（ほむら）-串とおでん-」をオープンします。昼はおでんとうどん、夜はおでんと串焼きの2業態で営業するスタイリッシュな立ち呑み店です。



「炎肉玉うどん」



豚や牛の旨味を凝縮したおでん



夜はブランド食材を使った串焼き

### ■ありそうでなかった「おでん」と「うどん」の融合。夜はブランド食材を使った串焼きが推し

当店は、昼は「おでんとうどん炎」、夜は「シン・コバチ炎-串とおでん-」として営業する立ち呑み店です。おでんは、かつおと昆布の出汁をベースに、**牛すじや栗を餌として育った甘みのある豚と、練りもの、大根や春菊などの野菜と一緒に煮込んでおり**、上品でいて奥深い味わいが特徴的です。「天満の立ち呑み=おじさん」というイメージが強いかもしれませんが、当店のメインターゲットは30代以上の男女。黒を基調とした店内はシックで、日本酒や焼酎の瓶もただ並べるだけではなく、お酒の味や特徴を書いた説明を添え「オブジェ」のように展示しています。日本酒は「秋田 ゆきの美人」「新潟 八海山」「宮城 日高見」、「今月のおすすめ」など常時30種類前後をご用意します。

「おでんとうどん炎」で提供するうどんはおでん出汁を最大に生かせるよう平打ち麺を使ってグツグツ煮込み、小麦の味をしっかり残しつつ、出汁の風味も感じられる仕上がりとなっています。**目玉はメニューは「炎（ほむら）肉玉うどん」（1,408円）で、牛すじ、ブランド豚「栗豚」の角煮、手作り出汁巻き玉子（卵4個分）が乗ったボリューム満点のうどんです。**こんにゃく、玉子、ごぼう入りちくわが乗った「おでんうどん」（748円）はその名の通り串に刺さったおでんがそのままうどんに乗せられ、見た目にも面白いメニューとなっています。ご飯物も充実させ、おでん出汁で炊いたご飯に、焼き豆腐を乗せた「とうめし」（385円）も豆腐の厚みに驚くこと間違いなし。日本酒や焼酎との相性も抜群です。

「シン・コバチ炎-串とおでん-」ではおでんと串焼きが主役です。お昼に提供しているおでんはそのままに、串焼きをおすすめします。**串焼きは「茶美豚」「長萩（ちょうしゅう）和牛」「阿波尾鶏」「近江海老」などブランド食材がずらり。贅沢でありながら、立ち呑み業態にすることで、相場の7割～8割程度に価格を抑えました。**まぐろ赤身や国産サーモン、鯛、かんぱち（以上、418円）などお刺身はもちろん、注文を受けてから、作る「おでんポテサラ」（385円）、「牛すじポン酢」（418円）などおでんを使った一品料理も充実。カジュアルユーザーから外食慣れした食通まで、幅広い方に使っていただけます。

おでんとうどん炎=フード約40種、シン・コバチ炎-串とおでん-=フード約50種、ドリンク=ともに約80種

#### ●取材に関するお問い合わせ●

おでんとうどん炎 / シン・コバチ炎-串とおでん- 広報事務局 担当：ヨネマス

TEL：06-6486-0800 E-mail: pr@castpro.jp



### ■店舗詳細

住 所：大阪府大阪市北区天神橋5-7-5

電話番号：06-6353-8365

営業時間：おでんとうどん炎（ほむら）= 11時～15時  
シン・コバチ炎-串とおでん- = 15時～23時

客 単 価：昼=1,000円～、夜=3,000円～

店舗面積：13坪

席 数：スタンディング=30席

定 休 日：年末年始



炎肉玉うどん (1,408円)



おでんうどん (748円)



とうめし (385円)



茶美豚トントロ (220円)



長萩和牛ミスジ (385円)



近江海老 (385円)



おでんポテサラ (385円)



牛タン煮 (660円)



おでん盛合せ (660円)



店内



店内



店舗外観

●取材に関するお問い合わせ●

おでんとうどん炎 / シン・コバチ炎-串とおでん- 広報事務局 担当：ヨネマス

TEL：06-6486-0800 E-mail: pr@castpro.jp

## ご出席返信シート送付先

【FAX】 06-6486-0801

【MAIL】 pr@castpro.jp

### 「おでんとうどん炎/ シン・コバチ炎-串とおでん-」 メディア試食会のお知らせ

日時：12月18日（月）12～18時（最終入店17時）

場所：おでんとうどん炎（住所：大阪府大阪市北区天神橋5-7-5）

内容：オーナーご挨拶、店舗概要のご説明、ご試食、ご撮影

※誠にお手数ではございますが12月15日(金)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。

貴媒体名／番組名

貴社名／貴部署名

ご来店予定時刻 12時・13時・14時・15時・16時・17時

掲載・放送予定日 2023年（ ）月（ ）日

御名前 計（ ）名

TEL／FAX

E-mail

当日ご連絡先

御撮影 有（スチール／ムービー）・無

個別取材のご希望 有 ・ 無

ご質問・ご要望