



5月9日(木) 11:30～ 梅田・中崎町エリア 「もんじゃ焼き しるく」 NEW OPEN! ～全12種の素材を使用した“秘伝出汁”のこだわりもんじゃ焼き～

株式会社HASSIN（本社：大阪府大阪市浪速区、代表取締役社長：里 良太）は2024年5月9日（木）、大阪・中崎町にもんじゃ焼きと鉄板料理を提供する「もんじゃ焼き しるく」（住所：大阪市北区中崎西3-3-15 JR高架下第37号）をオープンいたします。



2024年5月9日にオープンする「もんじゃ焼き しるく」は、こだわりの出汁で作るもんじゃ焼きと、お好み焼きやまぐろステーキなど鉄板料理を提供致します。もんじゃ焼きに使用する出汁は、鶏ガラや魚介・野菜など全12種の食材を煮込んだ風味豊かな自家製の秘伝出汁。どの食材と合わせても旨味を引き立てる出汁をたっぷりを使用した自慢のもんじゃ焼きは、1枚1188円(税込)～提供しており、定番から変わり種など全16種をご提供致します。

出汁の旨味をシンプルに味わうことができる“Theクラシックもんじゃ”のほか、大阪天満発祥のさくら味噌（まったくとした味わいが特徴の赤味噌）を使用した「とうもろこしとサーモンのちゃんちゃん」や、芳醇なポルチーニ香る大人のもんじゃ焼き「ポルチーニクリーム」など変わり種メニューもご用意。すき焼き仕立てで味わう「和牛スペシャル」は当店一押しのお贅沢もんじゃ焼きメニューです。

さらに20種類以上の具材から自由に組み合わせただけのトッピングも1品110円からご準備しており、お客様の好みに合わせたアレンジもんじゃ焼きもお楽しみいただけます。



当店と致しましては、リーズナブルな価格でジャンルにとらわれないメニューを展開し、女子会やママ会、OLやサラリーマンの飲み会など、賑やかに食事を楽しむ様々なシーンでご利用いただける店舗づくりを目指して参ります。

●取材に関するお問い合わせ●

PR事務局 担当：東野・濱野 TEL:06-6631-3084 E-mail:press@8sin.co.jp



■厚さ10cmの極厚！ふわふわお好み焼き

もんじゃ焼きと並ぶ2大メニューとして開発した“厚さ約10cm”の『初代しるく焼き(豚玉) 1188円(税込)』は、見た目のインパクトもさることながら、独自製法のふわふわ食感にもこだわりました。

厚みがあるからこそ実現できた食感は、まさにスフレのような新感覚。仕上げにかける特製ソースは、甘味と酸味のバランスが良く、食欲をそそる香ばしい香りが特徴です。

ぜひシェアをしながら召し上がって頂きたい逸品。



もんじゃ屋の担々麺
748円(税込)



牛ハラミステーキ
1078円(税込)



しるくのポテサラ
495円(税込)



ランチメニュー (11:30~15:00)

ご飯おかわり無料・汁物・サラダ付き



鍋豆腐定食 ~麻婆仕立て~
850円(税込)



エビライスセット
1000円(税込)



超濃厚焼らーめん定食
900円(税込)

■「もんじゃ焼き しるく」店舗概要

店名：もんじゃ焼き しるく
(モンジャヤキ▲シルク)

住所：大阪市北区中崎西3-3-15 JR高架下第37号

電話番号：06-4802-3888

営業時間：11:30~23:00 (L.o.22:00)

客単価：2500円

席数：52席

定休日：無し

是非、貴社媒体でお取扱い頂きますようお願い申し上げます。
ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。



●取材に関するお問い合わせ●

PR事務局 担当：東野・濱野 TEL:06-6631-3084 E-mail:press@8sin.co.jp