

予約1年待ちの焼鳥店「熊の焼鳥」に立ち飲みの新業態 梅田・お初天神に「鳥刺し酒場 スタンドくーま君」10/1(水)オープン 焼き鳥は一切ありません！、鳥刺し専門の新ジャンル酒場が誕生

■ メディア試食会のお知らせ ■

開催日時：9月24日(水) 2部制 ①13時～ ②16時～ ※所要時間 約2時間

開催場所：鳥刺し酒場 スタンドくーま君

(大阪市北区曽根崎2-7-12 松浦レジャービル1階)

内 容：店舗・メニュー撮影、店舗・商品説明、試食のご提供、代表者インタビュー

お申し込みフォーム：<https://forms.gle/FkRzz5HnthMn3LLe8>



お申し込みフォーム

焼鳥店「熊の焼鳥」を展開する株式会社熊のマネージメント（本社：大阪市北区、代表取締役：熊脇 稔康）は2025年10月1日（水）、新業態「鳥刺し酒場 スタンドくーま君」（大阪市北区曽根崎2-7-12 松浦レジャービル1階）を梅田の曽根崎お初天神通り商店街にオープンします。

オープンに先立ち、9月24日（水）にメディア様向けの試食会を開催しますので、是非ご参加くださいませ。



名物メニュー「絹ムネ刺し」



名物メニュー「とろももタキ」

■ 国内外に8業態14店を展開する「熊の焼鳥」

「熊の焼鳥」は、2014年に大阪・天神橋筋六丁目に1号店をオープンし、2016年4月からは日本初の「会員制焼鳥店」として営業しています。25部位の鳥刺しを木箱で提供する「鳥刺し25種盛り」やレア感のある「燻し焼鳥」を目玉に、高級焼鳥店のパイオニアとしての地位を確立し、国内外の食通が通う人気店となりました。1号店の「熊の焼鳥106

（テンロク）」は現在、入会金30万円にも関わらず会員が1万1000人を超え、1年後まで予約が取れないほどです。2019年以降、北新地や京都、名古屋、東京に出店を進め、2023年には海外初進出となる中国・広州、2024年にはタイ・バンコクにも出店しました。「鳥刺し酒場 スタンドくーま君」のオープンで、「熊の焼鳥」は8業態14店舗となります（熊の焼鳥106、おにかい以外の店舗は、一般のお客様もご利用いただけます）。

■ 予約1年待ちの焼鳥店「熊の焼鳥」の新業態

「鳥刺し酒場 スタンドくーま君」は、「熊の焼鳥」で提供する鳥刺しを気軽に味わえる立ち飲みスタイルの新業態です。高級業態を数多く手掛けてきた代表の熊脇が好物である鳥刺しなど生の鶏の美味しさを多くの人に知ってもらいたいと、「熊の焼鳥」初となる立ち飲みに挑戦します。餃子や寿司、串カツなどの酒場業態が増える中、当店は業界初となる「鳥刺し」を専門とした新ジャンルの酒場としてオープンします。串に刺した焼鳥を一切置かず、当店でしか味わえない鹿児島県の養鶏家と共同で開発した鳥刺し専用の希少な「薩摩極み刺し鶏」の鳥刺しやタキが名物メニュー。「熊の焼鳥」でも人気メニュー「熊のたまごかけご飯」をアレンジした「くーま君のたまおにぎり」をご用意。卵黄をのせた三角おにぎりに「くーま君」ののりを飾り、かわいさと美味しさを兼ね備えた必食のメニューです。

赤色のカウンターが目目を引く大衆的な内装の店内では、低音がクリアなスピーカーでスタッフが選曲した音楽を楽しめます。遊び心のある料理やドリンクなどこだわりが詰まった、「R25」の大人のための立ち飲み酒場です。

< 取材に関するお問い合わせ >

株式会社熊のマネージメント 担当：今井 TEL：090-5252-8712 EMAIL：kumamngmt@gmail.com

■フードメニューのご紹介（一部）

鳥刺しやタタキを名物に、唐揚げ、野菜料理、メ、デザートまで約30種類をご用意しています。

スタンドくーま君 2大名物 各小盛605円 大盛 1,078円

- ・とろももタタキ 噛むほどに溢れ出す旨味
- ・絹ムネ刺し なめらかで上品な口どけと程よい歯応え

- ・親鶏もも刺し 528円
- ・親鶏ムネ刺し 528円
- ・ふりそでブツ刺し 759円
- ・雲丹とろろユッケ 1,078円
- ・生肝 649円
- ・手羽先のお造り 近日発売



【薩摩極み刺し鶏とは】「熊の焼鳥」で提供してきた「究極鳥」の血統を受け継ぎながら新たに鹿児島県の養鶏家と「鳥刺し専用鶏」として開発。一般的に大型とされる「天草大王」（約6kg）をはるかに上回り、150日～200日の長期間にわたり平飼いで約9kgまで育て上げます。弾力やコシがあるもも、絹のようになめらかでとろけるような旨味のムネは、どちらも厚みがある肉質でサシ（霜降り）が入ります。当店では、部位ごとの食べ比べもお楽しみいただけます。

【いちおしメニュー】

- ・くーま君のたまおにぎり 418円 卵黄をのせたおにぎりに「くーま君」ののりをトッピングした、可愛すぎるメニュー
- ・せせり山椒ダレ焼き 638円 山椒ダレの痺れでお酒が進みます
- ・鳥皮湯引き 528円 ぷりぷりの鳥皮とお酒との相性はバツグン

【ユニークなメニュー・サービス】

- ・熊のローキック 418円 本店メニューにも掲載する、オーナー・熊脇によるお客様へのローキックサービス
- ・世界一高い白菜漬け 11,000円 タグ付けまたは口コミご投稿で無料ご提供
- ・スタッフへの一杯 550円 スタッフとのコミュニケーションをお楽しみいただけます
- ・「頭ネク巻き」（頭にネクタイを鉢巻のように巻く）した方には、枝豆（363円）と塩昆布キャベツ（418円）がおかわり無料に（店内には、自由にお使いいただける「くーま君」柄のネクタイをご用意）。

■ドリンクメニューのご紹介（一部）

生ビールや角ハイボール（各539円）などスタンダードからワンランク上のドリンクまで約50種類ラインナップ。

- ・生すだち酎ハイ 539円 フレッシュなすだちの香りや酸味が鳥刺しやタタキにマッチします
- ・ネオ焼酎（フルーティーな味わい）だいやめ 429円 The Green 638円 フラミンゴオレンジ 968円
- ・クラフト（ビール・ジン・日本酒）IPA（苦味爽快）869円 マルフィ（伊ジン）979円 クラフト日本酒 1,078円
- ・プレミアム（ウイスキーやテキーラ）宝山モヒート 979円 白州・山崎ハイボール 各1,650円 クエルボ（※）880円

価格は全て税込

※女性グループは550円

■店舗概要

店名：鳥刺し酒場 スタンドくーま君

所在地：大阪市北区曽根崎2-7-12 松浦レジャービル1階

電話番号：06-7777-7087

営業時間：平日16:00～24:00 土日祝15:00～23:00

席数：カウンター＝12名 テーブル（5卓）＝8名（全てスタンディング）

客単価：1,500～2,500円

店舗面積：約10坪

定休日：無し

■会社概要

社名：株式会社熊のマネージメント

代表取締役：熊脇 稔康

本社所在地：大阪市北区樋之口町1-20

設立：2018年9月

業務内容：飲食店経営管理業、経営コンサルティング業、飲食料品卸売業、物品卸売業 など

運営店舗：8業態14店舗

熊の焼鳥106（天神橋筋六丁目）

熊の焼鳥（国内：北新地、祇園白川、おにかい、名古屋、中目黒、海外：中国広州、バンコク）

熊ノ花レ（北新地）

熊の焼鳥Jr.（下高井戸）

熊の焼鳥COCORO（新宿）

熊の鳥焼（大阪堂山）

焼鳥くまわき（麻布台ヒルズ）

鳥刺し酒場 スタンドくーま君（お初天神）

ウェブサイト：<https://kuma-yakitori.com/index.html>

是非、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ください。

< 取材に関するお問い合わせ >

株式会社熊のマネージメント

担当：今井

TEL：090-5252-8712

EMAIL：kumamngmt@gmail.com