

食材・器・空間にこだわった五感で楽しむ”大人の居酒屋”が誕生

11月13日(木)「北新地 素麺 か・け・ふ」NEWOPEN！

和・洋・中の多彩な料理を100品以上取り揃え、心満たされる一皿を提供

株式会社HASSIN（本社：大阪府大阪市浪速区、代表取締役社長：東 直人）は、2025年11月13日（木）17時、大阪・北新地エリアに、職人の手仕事が光る和・洋・中の多彩な料理や、食事の締めくくりを軽やかに楽しむ素麺など約100品以上取り揃え、料亭のような上品さと居酒屋の親しみやすさを兼ね備えた“大人の居酒屋”「北新地 素麺 か・け・ふ」（住所：大阪市北区曽根崎新地1-3-32）をオープンいたします。産地にこだわった食材や器の美しさなど、心を満たす一皿を五感で味わう上質なひとときを提供いたします。



こだわりの料理は、旬の食材を生かした「和・洋・中」の多彩な料理を約100品以上ご用意。食材は全国各地から取り寄せた旬のものを厳選し、一品一品に職人の技と感性を込め、“素材本来の旨味”や“香り”が際立つ繊細な味わいに仕上げております。なかでも看板メニューの“**素麺**”は、食後の余韻をやさしく包む最後の一品としておすすめ。半田素麺や五色ゆず素麺など全3種の麺からお選びいただけ、「辛味大根鬼おろし素麺」や「至極の雲丹クリーム素麺」など、個性豊かな創作素麺をご提供。冷素麺から温素麺まで、季節や気分に合わせて楽しめる多彩なラインナップをご用意しております。また、料理を彩る器にもこだわり、有田焼や九谷焼といった伝統工芸の器を使用。器そのものの質感や色合いから、より一層、料理の美しさを引き立てます。多彩な料理とのペアリングを意識したドリンクは、季節ごとにラインナップが変わる地酒や、中華料理と相性の良いクラフトハイボール、ウイスキー、ボトルワインなど豊富にご用意致します。

店内は木のぬくもりを感じる落ち着いた空間で、1階中央には、オープンキッチンを囲うように18席のカウンター席を用意。カウンター席からは職人が丁寧に一皿を仕上げていく光景が広がり、音や香り、湯気の温もりが心を満たす贅沢なひとときをお愉しみ頂けます。さらに2階・3階には個室を10部屋完備しており、接待などビジネスシーンにも安心してご利用頂けます。

日本の伝統食“素麺”のすっと喉を通るような心地良さや、シンプルな素材を活かし、余計なものを削ぎ落とす—その所作に通じる職人の精神を、当店の料理にも重ねました。食材・器・空間・おもてなしのすべてを通して、お客様の“特別な一日”をそっと彩る存在でありたいと考えております。記念日や接待、夫婦やカップルのデートなど、心に残るひとときをお過ごしいただける“大人の居酒屋”として、皆さまをお迎えいたします。

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社Collection PR事務局 担当：東野・濱野・高尾 E-mail：info@collection-grp.com



黄金出汁のおでん

丁寧にひいた透き通るかつお出汁で仕上げた至高のおでんは、具材ひとつひとつの旨味を引き立てるだけでなく、出汁そのものも楽しんでいただきたい一品です。全国各地から取り寄せた厳選素材を用い、仕込みにも料理長ならではの工夫を凝らしました。

おすすめの一品

- ・和牛赤身筋
- ・永源寺 手作りこんにゃく
- ・京都 聖護院大根
- ・島根県 あご野焼きちくわ
- ・鯨 さえずり



宮崎県きな粉ポークトンテキ
1,408円(税込)



中華風刺身 香味野菜と共に
2,178円(税込)



滋賀産 鮎ずし
858円(税込)



伴助 キンキー夜干し
8,778円(税込)



国産うなぎと黒豆のご飯
4,708円(税込)



至極の雲丹クリーム素麺
7,678円(税込)

■「北新地 素麺 か・け・ふ」店舗概要

店 名：北新地 素麺 か・け・ふ
住 所：大阪市北区曽根崎新地1-3-32
電話番号：06-6147-5751
営業時間：17：00～23：00
客 単 価：7,000円
席 数：72席
(カウンター18席/テーブル8席/個室46席)
定 休 日：土・日・祝

■会社概要

会 社 名：株式会社HASSIN
代 表 者：東 直人
住 所：大阪市浪速区恵美須東2-1-22
設 立：2003年10月9日



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●

株式会社Collection PR事務局 担当：東野・濱野・高尾 E-mail：info@collection-grp.com