

～創業109年・串かつの老舗“ぎふや”が記念すべき10店舗目をオープン～ 串カツ・ハイボール・サワー99円～ | 老舗の本気を毎日の一杯に。 12月24日(水)11:00～「大衆酒場ぎふや 中崎町店」NEW OPEN！

株式会社HASSIN（本社：大阪府大阪市浪速区恵美須東2-1-22、代表取締役社長：東 直人）は、2025年12月24日（水）大阪・梅田エリアに「大衆酒場ぎふや 中崎町店」（住所：大阪市北区中崎西2-2-6）をオープンいたします。



大阪屈指の観光地「新世界」に本店を構える串かつの老舗“ぎふや”は、創業大正5年、本年で109年を迎えました。創業当時から受け継がれる串かつは、現在も全店共通の看板メニューとして多くのお客様に親しまれています。揚げたての串かつは、二度漬け厳禁の特製ソースはもちろん、さっぱりとしただし酢でもお楽しみいただけ、素材の旨味を存分にご堪能いただけます。

串かつと並ぶもうひとつの名物である煮込み料理も、ぎふやの大きな魅力のひとつです。鶏がらを中心に数種類の香味野菜を一気に炊き上げ、丸一日かけて旨味を凝縮させた「どろ炊き」は、どろどろになるまで煮込んだスープに、ホロホロとほどける豚ヒレと鶏チャーシューが絡む自慢の一品。また、和牛の上質なすじ肉を使用し、牛骨・牛テールからとった出汁と二種類の味噌を独自に調合した煮込み料理は、一口食べるとクセになるコク深い味わいに仕上がっています。

今回新しくオープンする梅田中崎町店では、ぎふやの定番メニューに加え、**新たな名物として“鶏刺し”**をご提供いたします。適度なサシ（霜降り）と高い鮮度が特徴の大摩桜のむね刺しや、コラーゲンやアミノ酸が豊富で、噛むほどに力強い旨味が広がる知覧鶏のタタキなど、素材と鮮度にこだわった逸品をラインナップ。胡麻醤油・麴味噌タレ・ネギ塩山椒オイルの三種のつけダレで、それぞれ異なる味わいをお楽しみいただけます。

さらに、大阪発祥の押し寿司をアレンジして考案した「鶏バッテラ」も中崎町店ならではのおすすめメニューです。香り高い大葉と胡麻を混ぜ込んだシャリに、分厚くカットした新鮮な鶏刺しと白板昆布を重ねて押し固めた、見た目にも味わいにも印象に残る自慢の逸品となっております。

ドリンクは、毎日気軽にお立ち寄りいただけるよう、**ハイボール・サワーを90円～、生ビール160円、瓶ビール260円**という衝撃的な価格でご提供いたします。営業時間は毎日11:00～23:00。ランチタイムには、リーズナブルにご利用いただける定食メニューもご用意し、朝から夜まで幅広いシーンでご利用いただけます。

店内は、カウンター17席、テーブル16席、テラス12席の全45席。人との距離を身近に感じられる、どこか昭和の風情が漂う空間で、お一人様のちょい飲みから、仲間との語らいまで、気取らずお過ごしいただけます。

良いものを、コストパフォーマンス良く。仕事終わりには自然と足が向き、思わず「たたいま」と言いたくなる——。そんな地域に愛される“止まり木”のような存在を目指し、温かい店舗づくりに努めてまいります。



●取材に関するお問い合わせ●

株式会社Collection PR事務局 TEL:06-6643-9203 E-mail:info@collection-grp.com

いつでも、何杯でもこの価格

生ビール 176円

ハイボール 99円

プレーンサワー 99円

瓶ビール 286円

老舗の本気を
毎日の一杯に。

毎日気軽にお立ち寄りいただけるよう、**ハイボール・サワーを90円～、生ビール160円、瓶ビール260円**という衝撃的な価格でご提供いたします。

他サワーも150円、日本酒も140円でご用意しており、少ない予算で気軽に楽しめる“センペロ使い”から、たっぷり飲みたい宴会利用まで、毎日でも通いたくなる理由がここにあります。

看板名物【串かつ・煮込み料理・鶏料理】



串かつ
一本99円（税込）～



元祖どろ炊き
638円（税込）



和牛煮込み
638円（税込）



鶏バッテラ
462円（税込）



大摩桜むね刺し（胡麻醤油）
638円（税込）



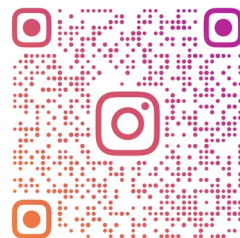
鶏肝刺し（ネギ塩山椒オイル）
638円～（税込）

■「大衆酒場ぎふや 中崎町店」店舗概要

店 名：大衆酒場ぎふや 中崎町店
（タイシュウサカバギフヤ▲ナカザキチョウテン）
住 所：大阪市北区中崎西2丁目2-6
電話番号：06-7777-7287
営業時間：11:00～23:00
客 単 価：2500円～3500円
席 数：45席
定 休 日：無し

■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



GIFUYA_OFFICIAL

是非、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 TEL:06-6643-9203 E-mail:info@collection-grp.com