

大阪名物“串カツ”をおしゃれに楽しむ「しゃれカツ」爆誕！串カツ専門店「揚八」の姉妹店 グランフロント大阪に「串カツ生ハム&ワイン AGEHA」 2/17（火）オープン 成功確率は66%！勝っても負けても生ハム無料、“あいこ”なら強制注文のスリル満点企画も

大和串Planning株式会社（所在地：大阪府中央区、代表取締役：多々納 大展）は2月17日（火）、“串カツ”を生ハムと共にカジュアルに楽しむバル「串カツ生ハム&ワイン AGEHA」（大阪府北区大深町3-1 グランフロント大阪北館 6階）をオープンします。

■コテコテの大阪グルメ“串カツ”×イタリアン！

串カツ専門店が“しゃれカツ”（おしゃれ串カツ）を提案

「串カツ生ハム&ワイン AGEHA」は、当社が手がける串カツ専門店「揚八（あげは）」の串カツをカジュアルに楽しめる姉妹店舗です。2015年3月、梅田のお初天神・裏参道に1号店を開業して以来、約11年ぶりに2号店をオープンさせます。当店では、「揚八」で提供している、創作串カツにイタリアン要素を掛け合わせ、おしゃれにお召し上がりいただく新たな串カツの楽しみ方“しゃれカツ”をご提案するほか、ブランド初の試みとなるランチタイムの営業も行います。



■ディナーは約30種類の串カツを生ハムやワインと共にご提供、ランチはふんわり衣のとんかつ定食を

ディナータイムは、串カツをはじめ、フランス産生ハム、前菜、丼ものなどさまざまなフードメニュー約40種類をご用意します。串カツは、旬の食材を活かした月替わりの創作串のほか、肉串、魚串、野菜串、変わり種串など30種類以上（180円～）をラインナップ。衣は、コーン油と数種類の油を使いオリジナルブレンドすることで、アゲハ蝶のようなふんわりとした軽い口当たりになり、揚げ物ながらもヘルシーに仕上がっています。当店限定で提供するフランス・バイヨンヌ産の生ハム「プロシュート」（980円～）は、スライサー機のロールスロイスといわれるイタリア・タマニーニ社の特殊機械で極限まで薄く切り出すことで、はらりと溶けるような繊細な口溶けを実現しました。サクサクとした軽やかな串カツと、しっとりとした生ハムの食感を交互にお楽しみいただくことで飽きずに食べ進めていただけます。ドリンクは、ソムリエオーナー厳選のワイン30種類をはじめ、フルーツで彩ったカクテルやビール、チューハイ、ハイボールなどをご用意いたします。

ランチタイムは、奈良県産のブランド豚「大和ポーク」を使ったとんかつ定食をメインにご提供。口の中ですっと溶ける甘い脂肪と柔らかくジューシーな肉質が特徴の大和ポークを、こだわり抜いたブレンド油とオリジナルパン粉で揚げ、軽やかな口あたりに仕上げました。串カツ専門店ならではの味わいに仕上げたとんかつをお楽しみください。

■成功確率は60%超！じゃんけん勝っても負けても生ハム20gが無料、あいこなら生ハム30g強制注文!?

当店の看板メニューである生ハムをお得にお楽しみいただけるかもしれないスリル満点のサービス「あいこ以外カツ」を実施いたします。本サービスは、店員とじゃんけん真剣一回勝負。お客様が「勝ち」または「負け」であれば、「生ハム SSサイズ」（20g、980円）を無料でご提供。しかし、「あいこ」の場合は、「生ハム Sサイズ」（30g、1,500円）を強制的に注文いただきます。成功確率は約66.7%です。賑やかな店内で、お客様の歓喜と悲鳴が響き渡るようなディナータイムを演出いたします。

【実施概要】

実施期間：2月17日（火）～3月31日（火）

実施時間：17時～22時（ディナー営業時間内）

内 容：チャレンジを希望されるお客様は店員とじゃんけん一回勝負。

勝利or敗北＝「生ハム SSサイズ」（20g、980円）を無料でプレゼント

あいこ＝「生ハム Sサイズ」（30g、1,500円）を強制注文

■メニューのご紹介（一部）

※価格は全て税込みです

ディナータイムは、串カツ・生ハムをメインに約40種類の料理をラインナップ。ランチタイムは、とんかつ定食をご提供いたします。



串カツ

- ・豚ヒレ赤ワインソース（300円）
- ・鶏モモトマトアンチョビソース（250円）
- ・大海老カダイフ揚げタルタル（460円）
- ・イカとオクラ雲丹ソース（250円）

生ハム

- ・プロシュート
- SSサイズ(20g)=980円
- Sサイズ(30g)=1,500円
- Mサイズ(50g)=2,400円
- Lサイズ(70g)=3,200円

その他

- ・ワカサギのエスカベッシュ（480円）
- ・牛ハラミステーキ塩麹玉ねぎソース（1,380円）
- ・レンコンチーズピザ（500円）



ロースカツ定食（120g 1,300円、240g 1,900円）

口の中ですっと溶ける甘い脂肪と柔らかくジューシーな肉質が特徴の奈良県産ブランド豚「大和ポーク」を使用。こだわり抜いたブレンド油とオリジナルパン粉で揚げ、軽やかな口当たり仕上げました。
定食には、カツのほか、キャベツ、みそ汁、ご飯が付きまます。

その他

- ・ヘレカツ定食（120g 1,500円）
- ・カキフライ定食（1,300円）
- ・ミックスフライ定食（1,450円）
- ・チキン南蛮定食（1,100円）

■ドリンクメニューのご紹介

ソムリエオーナー厳選のワインをはじめ、女性に人気が高いフルーツカクテルなどもラインアップしております。フルーツカクテル（各680円）は、7種類をご用意。「フルーツ梅酒」（梅酒＋フルーツ＋ベリー＋ソーダ）や、「生キウイモヒート」（モヒート＋キウイ＋ライム＋ミント＋ソーダ）など、華やかな華やかな香りとフレッシュな果実味が口いっぱい広がる、贅沢な味わいをお楽しみください。



■店舗概要

店 名：串カツ生ハム＆ワイン AGEHA グランフロント大阪店
住 所：大阪府大阪市北区大深町3-1 グランフロント大阪北館 6階
電話番号：06-6147-8475
営業時間：平日＝11時～14時、17時～23時、土曜・日曜・祝日＝11時～23時
席 数：テーブル＝24席、カウンター＝6席
店舗面積：24坪
定休日：不定休（グランフロント大阪に準ずる）

■会社概要

社 名：大和串Planning株式会社
代表取締役：多々納 大展
所 在 地：大阪市中央区難波千日前3-7 3F
創 立：1998年6月
設 立：2007年7月
事業内容：創立外食事業
運営店舗：くわ焼専門店「九志焼亭」（2店舗）、串カツ専門店「揚八」（3店舗）、
串カツ＆ワイン「AGEHA」（1店舗）、鉄板焼「鉄じゅう」（1店舗）、
炉端・焼鳥・海鮮「七囀炉」（1店舗）、麴と炭火焼鳥 発酵おでん「一献三彩」（1店舗）
「夕海の里（ゆうみのさと）」1店舗（2025年4月1日現在）
ウェブサイト：<https://yamatogushi.com/>

<報道関係のお問い合わせ> ご不明点はお気軽にお尋ねください

『大和串Planning株式会社』広報事務局 担当：小村・辻本 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp