



**若者のフグデビューを応援！29（フグ）歳以下は“てっさ”無料のフグっ腹企画！
梅田の「立ち呑み 大阪ふぐ太郎」で新サービス「U-29（アンダーフグ）」
3/15(日)～4/28(火)の期間限定！“大阪のフグ文化を絶やさない”店主の想いから企画**

「立ち呑み 大阪ふぐ太郎」（大阪市北区芝田1-3-7マルシェ芝田2F）は2026年3月15日（日）より期間限定で、**新サービス「U-29（アンダーフグ）」**を実施します。29歳以下のお客様を対象に、女性のお客様なら「てっさ一枚」（968円）、男性のお客様なら「てっさ ハーフ」（528円）を無料でプレゼントいたします。



29歳以下には“てっさ”をプレゼント！



8切れがのる「てっさ一枚」

■大阪の「ふぐ文化」を継承！厳選国産ふぐの魅力を広めたい想いから企画

「立ち呑み 大阪ふぐ太郎」は昨年9月、大阪・梅田にオープンしたふぐ料理をメインにした立ち飲みスタイルの居酒屋です。立ち飲みでフグを楽しめる大阪唯一の居酒屋として、大阪一安いフグ料理の提供を目指しています。

大阪は古くからふぐ食文化が根付き、全国のフグ消費量の約6割を大阪が占めるといわれるほど（※）なじみ深い地域です。しかし、昨今の物価高や気温変動による不漁、インバウンド消費の拡大などの影響により価格が高騰。「高級食材」「高いコース料理で食べる食材」といったイメージが定着したことで、ふぐを食べる機会が失われつつあります。そこで当店は、「大阪のふぐ文化」を次世代へ繋ぐべく、ふぐ料理を一品308円～のアラカルトでお楽しみいただける居酒屋としてオープンしました。立ち飲みスタイルでコストを抑え、梅田エリアではしご酒をする30代をメインに、幅広い年齢層の方に利用いただいています。

今回、ふぐを食べたことがない若年層の“ふぐデビュー”を応援する新サービス「U-29（アンダーフグ）」を実施します。フグ（29）にかけて29歳以下の方を対象に、ふぐの旨味を存分のお楽しみいただける「てっさ」を無料でプレゼントする太っ腹企画です。女性の方には「てっさ一枚」（8切れ、968円）、男性の方には「てっさ ハーフ」（4切れ、528円）をそれぞれプレゼント。お得なサービスをきっかけに、雑炊や天ぷらなど、てっさ以外のふぐ料理も楽しんでいただき、ふぐの魅力を存分に楽しんでもらえればと思います。

※公益財団法人 関西・大阪21世紀協より

https://www.osaka21.or.jp/web_magazine/nabe/story/duboraya.html

■企画詳細

企画名：U-29（アンダーフグ）

実施期間：2026年3月15日（日）～4月28日（火）の期間限定

※ディナー営業（月曜～水曜＝17時～23時、日曜・祝日＝14時～21時）のみ開催

実施店舗：立ち呑み 大阪ふぐ太郎（大阪市北区芝田1-3-7マルシェ芝田2F）

内容：29（フグ）歳以下の方に、「てっさ」をプレゼント

女性のお客様 → 「てっさ一枚」（8切れ、968円）1つプレゼント

男性のお客様 → 「てっさ ハーフ」（4切れ、528円）1つプレゼント

条件：年齢がわかる身分証をご提示ください

※お1人様1回限り ※ワンドリンク、ワンフードのご注文が必要

●取材に関するお問い合わせ●

立ち呑み 大阪ふぐ太郎 担当：島本 一樹 TEL：080-2276-1129 E-mail: fugutarou.0923@gmail.com



■通常メニューのご案内

※価格は全て税込

・ディナーメニュー

長崎や熊本から直送された1.2キロ以上の養殖フグを使った料理を中心に、フード約50種類をご用意。ふぐ処理免許を持つ店主・島本が店舗でさばいたフグを、てっさや天ぷら、寿司、雑炊などさまざまな料理でお楽しみいただけます。

【虎ふぐ料理】

虎ふぐあら塩焼き	1,078円		
虎ふぐ中骨香草揚げ	968円		
虎ふぐあら山椒揚げ	1,078円		
真ふぐ白子（塩焼き、天ぷら、ポン酢）	858円		
てっさ ハーフ（4切れ）	528円	ふぐ皮湯引き	418円
てっさ 一枚（8切れ）	968円	ふぐ皮チップス	495円
てっちり小鉢	1,078円	白子（塩焼き、天ぷら、ポン酢）	1,078円 など



・ランチメニュー

平日（木曜日除く）12時～14時限定で、うなぎランチも提供しています。細かく切った鰻のかば焼きを玉子でとじた「鰻玉丼」（980円）やどんぶりからはみ出るほど大きいかば焼き半身とフルサイズの玉子焼きをのせた「鰻丼（並）」（1,580円）など、ボリューム満点の高コスパラランチとなっています。周辺で働くビジネスマンを中心に好評いただいています。



鰻玉丼 980円



鰻丼（並） 1,580円



鰻丼（上） 2,380円



鰻丼（特上） 2,980円

■店舗概要

店名：立ち呑み 大阪ふぐ太郎

住所：大阪市北区芝田1-3-7 マルシェ芝田2F

営業時間：月曜～水曜・金曜～土曜＝17時～23時（L.O.22時30分）

日曜・祝日＝14時～21時（L.O.20時30分）

定休日：木曜

公式Instagram：https://www.instagram.com/osaka_fugutarou/



茶屋町に店を構える「立ち呑み 大阪ふぐ太郎」と店主・島本一樹

■代表・島本一樹プロフィール

1986年5月26日寅年生まれ。兵庫県尼崎市出身。

大阪青山短期大学調理師コース卒業後、海鮮料理店などで経験を積み、29歳でふぐ料理店を創業し独立。2018年には「食を通じて日常に安定した喜びを届けたい」という思いから、地元・尼崎に弁当店「虎大朗（こたろう）」を開業し、多店舗展開やFC化を実現。

昨年にはYouTube番組『令和の虎』に出演。「ふぐ消費量全国1位の大阪で、リーズナブルにふぐを楽しめる立ち飲み店を作りたい」という志を掲げ、見事完全制覇（ALL）を達成し、9月22日、大阪・梅田に「立ち呑み 大阪ふぐ太郎」をオープン。“料理人”としての確かな技術と、“経営者”としての独自の視点から、お客様の心とお腹をいっぱい満たす新たな食の楽しみをご提供します。

ぜひ、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。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

立ち呑み 大阪ふぐ太郎 担当：島本一樹 TEL：080-2276-1129 E-mail: fugutarou.0923@gmail.com