

## 大阪・淀屋橋に料理を取りに行かなくていい&キャッシュレスの“進化系フードスポット”誕生！ 駅直結の「淀屋橋ステーションワン」に「ヨドヤバ」4/6(月)OPEN！ 串カツ、焼き鳥、イタリアン、海鮮居酒屋の4専門店をラインナップ！

### ■ メディア内覧会のご案内 ■

日 時：2026年4月3日（金）11時30分開始、14時終了予定（受付開始：11時20分）

内 容：11時30分～ ご挨拶、施設概要説明  
12時頃～ 自由内覧（ご試食、ご撮影など）

会 場：淀屋橋ステーションワン1F「ヨドヤバ」（大阪市中央区北浜三丁目6番22号）

お申込みフォーム：<https://forms.gle/kDWyCML14dnWNBXq7>



お申込みフォーム

※誠にお手数ではございますが4月2日(木)15時までにお申し込みくださいますよう、お願い申し上げます。  
※生中継など個別取材にも対応いたしますので、お気軽にお申し付けください。

大和串Planning株式会社（本社：大阪市中央区、代表取締役：多々納 大展）は2026年4月6日（月）、フルサービス型&キャッシュレスの“進化系フードスポット”「ヨドヤバ」を大阪・淀屋橋の複合施設「淀屋橋ステーションワン」（大阪市中央区北浜三丁目6番22号）1Fにオープンします。オープンに先立ち、4月3日（金）にメディア内覧会を開催します。



「ヨドヤバ」館内入口（イメージ）



異なる4店舗が出店する「ヨドヤバ」（イメージ）

### ■ フードホールの「あの」ストレスを無くしました！淀屋橋に新たな食のランドマーク誕生

「ヨドヤバ」は、京阪電車・Osaka Metro 御堂筋線 淀屋橋駅直結の複合施設「淀屋橋ステーションワン」の1階にオープンするフルサービス型&キャッシュレスの“進化系フードスポット”です。フロア内にジャンルの異なる4店の飲食店が出店し、気軽な一杯からしっかりとしたお食事まで、仕事帰りや休日などさまざまな場面で気軽にご利用いただけます。

### ● 「ヨドヤバ」4つのポイント ●

#### ①料理を取りに行かなくていい“進化系フードスポット”！

→ 席案内から配膳まで スタッフが“フルサービス”で対応。各席から注文でき、呼び出しベルに邪魔されずゆっくり食事を満喫

#### ②淀屋橋駅直結の好立地！

→ 昨年6月に開業した複合施設にオープン！通りを望むテラス席含め100席を完備

#### ③昼から夜まで営業

→ 食べ応え抜群のランチ、お酒と楽しむ呑みメニューなど幅広い利用シーンに対応

#### ④大手ビールメーカー4社の生ビールが飲める！

→アサヒ、麒麟、サッポロ、サントリーの生ビールを飲み比べ！テイastingイベントも実施

淀屋橋初出店となる串カツ専門店「揚八（あげは）」のほか、新業態として多彩な鶏料理を提供する「炭火焼き鳥 とり五楼（ごろう）」、生牡蠣、生ハムと北堀江で醸造したクラフトビールのペアリングを楽しめる「生ハムと生牡蠣、生ビール BAKKANO（バックカーノ）」、福岡魚市場から直送される鮮魚を使う「博多海鮮角打ち しらすくじら」と、ジャンルの異なる4つの飲食店が出店。内装は“大人カジュアルな酒場（バル）”をイメージし、店内中央にはキッチンを囲むようにカウンターを配置。調理風景を見ることが出来るウンター席のほか、グループでくつろげるテーブル席や通りを望むテラス席をご用意しています。一人ひとりが好みの料理とお酒を楽しめる人が集う“バ（場）”として、淀屋橋エリアの新たなにぎわいの場となることを目指します。

●取材に関するお問い合わせ先●

## ■「ヨドヤバ」店舗詳細

焼鳥、串カツ、イタリアン、海鮮居酒屋など異なるジャンルの4店舗が出店します。グループで集まってもそれぞれが好きなメニューを楽しむことができます。淀屋橋で働くビジネスパーソンから、近隣ホテルに宿泊するインバウンド客まで、幅広いお客様をターゲットに据えています。

### ①串カツとワイン 揚八（串カツ） **【淀屋橋初、京阪沿線初出店】**

運営会社：大和串Planning株式会社

なんばと梅田に3店舗を展開する串カツ専門店「揚八」。こだわり抜いたブレンド油とオリジナルパン粉を使用し、ふんわりとした軽い食べ口の揚げ物メニューをご提供します。ランチタイムには、融点が低く口の中で油が溶けやすい奈良県産大和ポークを使ったとんかつ定食などをご用意。ディナータイムには、串カツを中心に、月替わりの限定メニューやワインとのペアリングをお楽しみいただけます。



### ②炭火焼き鳥 とり五楼（焼き鳥） **【新業態】**

運営会社：大和串Planning株式会社

ジューシーで旨味のある「大山とり」を焼き鳥や多彩な鶏料理でお楽しみいただけるお店。ランチタイムは、香ばしく焼き上げたもも肉の炭火焼、しっとり仕上げたむね肉のチキン南蛮、鶏の旨味を詰め込んだ鶏重など、食べ応え抜群のメニューをご用意。ディナータイムには、炭火でじっくりと焼き上げる焼き鳥を主役に、鶏出汁おでんなどの鶏料理と日本酒を気軽にお楽しみいただけます。



### ③生ハムと生牡蠣、生ビール BAKKANO（イタリアンバル） **【新業態】**

運営会社：JCTN

北堀江に醸造所を構える「BAK」のクラフトビールとともに、透けるほど薄く削る生ハムや全国各地から届いた牡蠣の料理をはじめとすつカジュアルなイタリアンメニューとのペアリングをお楽しみいただけます。ランチタイムは旬の食材を使ったパスタを中心に、ディナータイムは前菜からメイン料理まで幅広いラインナップで、それぞれご提供いたします。



### ④海鮮角打ち しらすくじら（海鮮居酒屋） **【新業態】**

運営会社：株式会社ホットファクトリー

福岡魚市場から直送される新鮮な魚介を使った海鮮料理を提供する居酒屋。博多の海鮮居酒屋「博多漁家 磯貝」の流れをくむ新業態です。ランチタイムは旬の魚介を贅沢に使った海鮮丼を中心としたボリュームたっぷりのメニューを、ディナータイムには刺身や天ぷら、寿司など多種多様な魚料理をご提供します。海鮮との相性抜群な日本酒は、日本各地の銘柄を取りそろえています。



## ■「ヨドヤバ」概要

名称：ヨドヤバ

住所：大阪市中央区北浜三丁目6番22号 淀屋橋ステーションワン1F

営業時間：11時半～14時半、17時～23時

定休日：無休

広さ：65.59坪

席数：カウンター=32席、テーブル=56席、テラス=12席



●取材に関するお問い合わせ先●

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

## ご出席返信シート送付先

FAX : 06-6233-8778

MAIL : pr@raple.co.jp

お申込みフォーム : <https://forms.gle/kDWyCML14dnWNBXq7>



お申込み用QRコード

### ■「ヨドヤバ」メディア内覧会のご案内■

日 時 : 2026年4月3日 (金) 11時30分開始 (受付開始 : 11時20分まで)  
場 所 : 淀屋橋ステーションワン1F「ヨドヤバ」 (大阪府中央区北浜三丁目6番22号)  
内 容 : 11時30分～ ご挨拶、施設概要説明  
12時頃～ 自由内覧 (ご試食、ご撮影)  
14時 終了予定

※誠にお手数ではございますが**4月2日(木)15時まで**にご返信いただきますよう、お願い申し上げます。

貴媒体名／番組名

貴社名

掲載・放送予定日 2026年 ( ) 月 ( ) 日

お名前 計 ( ) 名

TEL/FAX

E-mail

当日ご連絡先

ご撮影 有 (スチール / ムービー) ・ 無

個別取材のご希望 有 ・ 無

備考