

# 名物は“ねぎ盛りすぎ”な豪快ねぎ焼！お好み焼きは鉄板でセルフ調理！ 名古屋駅前に「ねぎ焼 お好み焼 うつのみ屋」5/1(金)オープン ～1978年大阪で創業したお好み焼店が名古屋で復活～

## ■ メディア様向け試食会のご案内 ■

日時：2026年4月30日（木）12時30分開始、14時30分終了予定（受付開始：12時20分）

内容：店舗・料理撮影、業態・メニュー説明、試食のご提供、担当者インタビューなど

会場：ねぎ焼 お好み焼 うつのみ屋（愛知県名古屋市中村区則武2丁目4-11 2階）

お申込みフォーム：<https://forms.gle/jKdMs2RaVxGD8ynKA>



お申込みフォーム

※誠にお手数ではございますが4月28日(火)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。

「ねぎ焼 お好み焼 うつのみ屋」（愛知県名古屋市中村区則武2丁目4-11 2階）が2026年5月1日（金）、名駅西にオープンします。オープンに先立ち、4月30日（木）にメディア様向け試食会を開催いたします。



“ねぎ盛りすぎ”な名物のねぎ焼



カリッとした外側とふわふわとした内側の食感の対比が特徴のねぎ焼

## ◆ 「ねぎ焼・お好み焼 うつのみ屋」3つのポイント ◆

①“ねぎ盛りすぎ！”の衝撃ビジュアル！大阪のご当地グルメ・牛スジこんにやく入りねぎ焼が看板メニュー

→ 山盛りの青ネギをのせ豪快に焼き上げる様子は、写真・動画映え抜群

②名古屋ではめずらしい！お好み焼きは客席の鉄板でセルフ調理！

→ 家族、カップル、友人で！会話が弾む“グルメ体験”提供

③1978年創業！大阪で愛された“お好み焼”が令和に復活！

→ 店主の体調不良で惜しまれつつ閉店した人気店の味が名古屋に初登場

## ■大阪で愛されて来たねぎ焼・お好み焼を名古屋で復活

「ねぎ焼・お好み焼 うつのみ屋」は、1978（昭和53）年、大阪で創業したお好み焼店です。代々受け継がれたお好み焼を楽しめると常連客を中心に好評でしたが、先代の体調不良により休業。弟子の藤村が伝統の味や技を受け継ぎ、名古屋で復活させます。

若い女性同士での来店やデートでも利用いただこうと、店内はグレーや白、木目を基調にモザイクランプなどを飾り、お好み焼店らしくないレトロモダンでおしゃれな内装に仕上げています。

提供するのには、看板メニューのねぎ焼のほか、客席の鉄板でお客様自身で調理いただくお好み焼や鉄板メニューなど約40種類。ねぎ焼は、醤油ベースで甘辛く炊いた「黒毛和牛すじコンニャク煮」をふんだんのせた「ぼっかけ入り」、背脂肪や重量の基準をクリアした三元豚「認定 山形豚」とイカ、エビの「ミックス」（以上1,850円）の2種類。お好み焼きは、イカ玉（950円）や海老玉（1,000円）のほか、納豆やオクラ、なめこなどねばねばとした食材を盛り込んだ「美麗玉」（1,200円）などをそろえます。

大阪伝統の味を現地に行かずとも楽しめる名古屋の新グルメスポットとしてご利用いただければと思います。

●取材に関するお問い合わせ先●

## ■メニューのご紹介（一部）

### 【名物 ねぎ焼き】

ぼっかけ（黒毛和牛すじコンニャク煮）入り 1,850円  
 ミックス（認定山形豚イカ海老） 1,850円

ねぎ焼きは、スタッフが熟練の技術で一つ一つ丁寧に焼き上げます。空気を含ませながら混ぜ込んだ生地を丸く形成しながら鉄板にのせ、甘辛くじっくりと炊いた牛すじこんにゃくをたっぷりのせます。さらに、生地を覆いつくすほどの青ネギ約300グラムを山盛りのせます。生地をかけてから一気にひっくり返し、ふたをして蒸し焼きにすることで、ネギの甘みを生地に最大限閉じ込めます。カリッとした外側の食感とふわふわとした内側の食感の対比、さらにネギの香りを存分にお楽しみいただける一品です。卓上の調味料で好きな味付けでお楽しみください。



※価格は全て税込です



青ネギを山盛りのせ（上）、  
蒸し焼きにして仕上げる（下）

### 【お好み焼き】

客席の鉄板でお客様ご自身で調理いただきます。  
 ご自宅で体験できない“本場大阪の味”を存分にお楽しみいただけます。

認定山形豚 豚玉 1,000円  
 イカ玉 950円  
 海老玉 1,000円  
 ぼっかけ（黒毛和牛すじコンニャク煮）玉 1,550円  
 美麗（びれい）玉（納豆、オクラ、なめこ、めかぶ） 1,200円  
 モダン焼き 各種お好み焼きに+300円 など



海老玉

### 【逸品料理】

客席の鉄板でお客様ご自身で調理いただきます。  
 特製粕漬 牛ホルモン焼き 1,200円  
 認定山形豚肩ロースの元祖とん平焼き 1,100円 など

### 【焼きそば】

大阪の地ソースを中心に6種類のソースをブレンドしたソースが決め手。  
 太麺、細麺のどちらからかお選びいただけます。  
 認定山形豚焼きそば 1,000円  
 ぼっかけ（黒毛和牛すじコンニャク煮）入り 1,550円 など



認定山形豚焼きそば

### 【ドリンク】

生ビール（330円）、ハイボール（180円）、レモンサワー（280円）などアルコール約20種類をリーズナブルな価格で  
 ご用意。ウーロン茶（280円）やラムネ（350円）などソフトドリンク約10種類もご提供します。

## ■店舗概要

名称：ねぎ焼き・お好み焼き うつのみ屋  
 住所：愛知県名古屋市中村区則武2丁目4-11 2F  
 営業時間：11時～22時（料理L.O.21時、ドリンクL.O.21時30分）  
 定休日：無休  
 広さ：97.5平方メートル  
 席数：32席（カウンター＝8席、テーブル＝4席×6卓）  
 電話番号：052-453-3115  
 公式Instagram：[https://www.instagram.com/negiyaki\\_utsunomiya](https://www.instagram.com/negiyaki_utsunomiya)

●取材に関するお問い合わせ先●

ねぎ焼き・お好み焼き うつのみや広報事務局宛

## 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/jKdMs2RaVxGD8ynKA>



お申込み用QRコード

### ■メディア様試食会のご案内■

日時 : 2026年4月30日 (木) 12時30分開始、14時30分終了予定  
(受付開始 : 12時20分)

場所 : ねぎ焼き お好み焼き うつのみや(愛知県名古屋市中村区則武2丁目4-11 2階)

内容 : 店舗・料理撮影、業態・メニュー説明、試食のご提供、担当者インタビュー

※誠にお手数ではございますが**4月28日(火)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。

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

●取材に関するお問い合わせ先●