

## 2年連続食べログHOTレストラン受賞の新店舗

鶏で飲む、酒で食べる。どちらも主役の大人の隠れ家

5月14日(木) 16:00～「博多BARU中村屋 はなれ」NEW OPEN!

株式会社HASSIN（本社：大阪府大阪市浪速区恵美須東、代表取締役社長：東 直人）は、2026年5月14日（木）梅田エリアに「博多BARU中村屋 はなれ」（住所：大阪市北区堂山町4-13 東梅田第一ビル）をオープンいたします。



2025年・2026年と食べログのHOTレストランを連続受賞。予約が絶えない人気店「博多BARU中村屋」のはなれが誕生します。多くの支持を集めてきた一軒が、新たに提案するのは“焼鳥と酒を主役に据えたバルスタイル”です。

主役となるのは、朝引きの新鮮な鶏を使用した焼鳥。一本一本を職人が丁寧に炭火で焼き上げ、香ばしさとジューシーさを引き出します。さらに、鶏ももの付け根やピョピョ（鶏はらみ）といった一羽からわずしか取れない希少部位も揃え、それぞれ異なる旨みや食感の違いも楽しめるのが魅力。希少だからこそ、より濃厚な味わいと独特の食感が際立ちます。1本280円～という気軽な価格で提供。鮮度を活かした刺身（もも・むね・ささみ・ふりそで）まで幅広く取り揃え、焼きと生、双方から鶏の魅力を堪能いただけます。

他にも、中村屋の名物として焼鳥と並び立つのが、本店でも人気の「もつ煮込み」と、はなれでしか味わえない新名物「博多名物ぐる皮巻き串」です。「もつ煮込み」は、ガラや丸鶏を強火で長時間炊き上げ、骨から溶け出したコラーゲンや脂肪分を乳化させた白濁の濃厚スープが特徴の一品。深いコクと旨みが広がる、思わず飲み干したくなる味わいに仕上げられています。

一方の「博多名物ぐる皮巻き串」は、鶏皮をミルフィーユのように重ねて巻き上げ、じっくり火を入れることで外はカリッと、中はもちっとジューシーに仕上げたはなれ限定の一串。白（塩）・黒（タレ）・赤（スパイス）の3種を、1本190円～（赤は210円～）でリーズナブルに展開し、ついもう一本と手が伸びる軽やかさも魅力です。

店内は焼き場を囲むカウンター19席。立ちのぼる香りや焼き上がる音、目の前で仕上がっていくライブ感が一体となり、食の時間そのものを引き立てます。

本店の名前は「博多BARU中村屋」。本来バルとは、日常の中で気軽に料理と酒を楽しむ場所。はなれではその考え方をベースに、小皿料理を中心とした構成で、好きなものを少しずつ、お酒に合わせて楽しめるスタイルに仕立てました。カジュアルさを引き継ぎながらも、“ちょっと良い気分（プレミアム）”を味わえる大人のための一軒。希少部位まで揃えた焼鳥に寄り添うのは、厳選日本酒やジャパニーズウイスキー、山椒ハイボール、博多ハイボールなどのアルコールドリンクや、あまおう、デコポンなど九州各地の果実を使用した「九州果実スカッシュ」。フレッシュな果実感と爽やかな飲み心地で、食事に寄り添いながら気軽に楽しめる一杯としてご提案します。

“鶏で飲む、酒で食べる。”どちらも主役のBARスタイル。新たな一軒が、ここに誕生します。

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社Collection PR事務局 担当：濱野・高尾・西脇 E-mail : info@collection-grp.com

鶏で飲む、酒で食べる。

博多 BARU

中村屋 はなれ 流バルスタイル



ドリンクは、串に合わせて楽しむ“飲み分け”をご提案。焼酎はソーダ割りで軽やかに、日本酒は季節ごとに厳選した銘柄を揃え、料理との相性を引き立てます。さらに、香りがクセになる山椒ハイボールをはじめ、九州各地の果実を使用した「九州果実スカッシュ」などのノンアルコールドリンクまで、素材の個性を活かした多彩な一杯をご用意しています。

焼鳥は1串～、唐揚げや鶏皮餃子は2個～、一品料理は小皿で提供し、お酒に合わせて料理を楽しむもよし、料理に合わせてお酒を選ぶもよし。“鶏で飲む、酒で食べる”を体現した、どちらも主役の中村屋流バルスタイルです。

## おすすめメニュー



焼鳥(1本)280円(税込)～  
※写真はももスペシャル



中村屋名物 もつ煮込み  
580円(税込)～



ぐる皮串(1本)  
190円(税込)～



ふりそでたたき  
780円(税込)



カンジャンささみジャン  
680円(税込)



まだんの冷麺  
580円(税込)

## ■「博多BARU中村屋 はなれ」店舗概要

店名：博多BARU中村屋 はなれ (ハカタバル ナカムラヤ ハナレ)

住所：大阪府大阪市北区堂山町4-13 東梅田第一ビル

営業時間：15:00～23:00 客単価：3000円

席数：19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：大阪府大阪市浪速区恵美須東2-1-22



是非、貴社媒体でお取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 担当：濱野・高尾・西脇 E-mail：info@collection-grp.com