

地鶏焼鳥1本330円~/ドリンクほぼ全品250円

惜しまれつつ閉店した肥後橋の大衆酒場が、炭火焼鳥店として再始動。

5月20日(水) 16:00~「炭火焼鳥 おかにわ」NEW OPEN!

株式会社KOIFUKU (本社: 大阪市浪速区恵美須東、代表取締役社長: 谷 和彦) は、2026年5月14日(木) 梅田エリアに「炭火焼鳥 おかにわ」(住所: 大阪市西区江戸堀1-4-23) をオープンいたします。



大阪・肥後橋に、炭火焼鳥を主役にした大衆酒場「炭火焼鳥おかにわ」が、2026年5月20日(火)にオープンいたします。同店が誕生するのは、2026年3月まで営業していた「大衆酒場おかにわ」の跡地。旧店舗では、芳醇な出汁で仕上げた煮込み料理や串かつ、日本酒を気軽に楽しめる酒場として、肥後橋で働くサラリーマンを中心に多くのお客様に親しまれてきました。惜しまれつつ閉店した旧店舗の想いを受け継ぎ、同じ「おかにわ」の屋号で、今度は炭火焼鳥店として新たに歩みを始めます。

料理の中心となる焼鳥は、炭火で丁寧に焼き上げる全16種をラインナップ。強い火力で一気に焼き上げることで、表面は香ばしく、中はふっくらジューシーに。遠赤外線の色で余分な脂を落としながら、鶏本来の味わいを閉じ込めます。ひと口ごとに、炭の香りと素材そのもののおいしさが広がる一串です。

中でもおすすめは、「地鶏もも」と「地鶏レアささみ」。地鶏は特定の銘柄に限定せず、店主がその日一番良い鶏を目利きして仕入れます。新鮮だからこそ提供できるレアささみは、しっとり、ふんわりとした食感が魅力。肉本来の旨味やほのかな甘みを、ダイレクトにご堪能いただける一串です。

もう一つの名物は、看板料理の「つくね煮込み」。鶏ガラを長時間炊き込んだ出汁に、つくねと鶏もつを加えてさらにじっくり煮込んだ一品です。ポタージュのように濃厚なスープには、鶏の力強い旨味が凝縮。ふわふわのつくねを噛むたびに広がる肉汁と、鶏もつの食感がアクセントとなり、最後の一滴まで飲み干したくなる味わいに仕上げました。

そのほか、新鮮でキメ細かく、程よく脂ののった鹿児島産「大摩桜鶏」を使用した鶏刺しや、酒の肴にぴったりな鶏ハツの沖漬け、脂の甘みと旨味が豊かな鴨コースをもちろみ醤油で味わう一皿など、鶏料理を余すことなく楽しめるラインナップを揃えています。

メ料理にもこだわり、焼鳥の脂をさらりと流す中華そば、香ばしさがクセになる鴨葱焼きそば、ワンコインで少し贅沢な一日の締めくくりを楽しめるうなぎのお茶漬けなどをご用意。仕事終わりの一杯から食事、メまで、1店舗で完結できる使い勝手の良さも魅力です。

ドリンクはハイボール、ビール、サワーなど全35品を250円均一で提供。毎日の仕事終わりにも気軽に立ち寄れる価格でありながら、グランドメニュー以外にも地酒を多数取り揃え、週末のプチ贅沢やご褒美飲みにも対応します。

炭火の香りが立ち、暖簾の向こうに酒場の灯りがともり、旧店舗から続く「おかにわ」らしい温かさが残る。「いつものところで」とネクタイを緩めて立ち寄れる、地域に愛される大衆酒場でありたい。そんな想いを胸に、肥後橋で働く人々の憩いの場として、新たな「おかにわ」が誕生します。

●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

旧店舗のぬくもりを受け継ぐ、心地よい“いきつけ”の空間



店内は、旧店舗「大衆酒場おかにわ」の内装をそのまま活かし、以前の面影を残した温かみのある和の空間に仕上げました。当時から大切にしてきた“いきつけの条件”は、「美味い・安い・心地よい」。

新しい「おかにわ」でもその想いを受け継ぎ、初めて訪れる方はもちろん、旧店舗に通ってくださったお客様にも、変わらず気軽にくつろいでいただける場所を目指しています。席数は全39席。一人呑みにも使いやすい焼き場を囲むカウンター席、隣り合った人との会話も生まれるビッグテーブル、会社宴会やご家族での食事にも最適な掘りごたつ席など、シーンに合わせて選べる席をご用意しています。



おすすめメニュー



焼鳥(2本)330円(税込)～
※地鶏は1本 363円～



名物 つくね煮込み
605円(税込)～



【鶏刺し】大摩桜たたき
748円(税込)～



自家製厚揚げニラ醤油
418円(税込)



鴨葱焼きそば
935円(税込)



メの中華そば
605円(税込)

■「炭火烧鳥 おかにわ」店舗概要

店 名：炭火烧鳥 おかにわ (スミビヤキトリ オカニワ)
住 所：大阪府大阪市西区江戸堀1-4-23
営業時間：16:00～23:00 客単価：3000円
席 数：39席
定休日：無し

■会社概要

会社名：株式会社KOIFUKU
代表者：谷 和彦
住 所：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