報道関係各位
プレスリリース
新店/大阪/鉄板焼き

2026年6月22日
大和串Planning株式会社

大阪・淀屋橋に「すき焼きそば」が名物の“モダン鉄板焼店”！
駅直結の「淀屋橋ステーションワン」に「鉄十」6/29(月)OPEN
北海道産小麦を使った特製生麺を注文ごとに茹で上げ、和牛を目の前で炙って仕上げる「すき焼きそば」

■　メディア内覧会のご案内　■

日　　時：2026年6月25日（木）12時開始、14時 終了予定　（受付開始：11時50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：淀屋橋ステーションワン2F「大坂鉄板焼 鉄十」（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/wRRxQMDwhfQ8gLSL7

お申込みフォーム

※誠にお手数ではございますが**6月24日(水)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。

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6月29日（月）、モダン鉄板焼店「大坂鉄板焼 鉄十」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）2Fにオープンします。オープンに先立ち、6月25日（木）にメディア内覧会を開催します。


和牛や旬の食材使う鉄板焼きを提供


マーブル模様を基調にしたモダンな店内

■駅直結の複合施設に“モダン鉄板焼店”が登場！

「大坂鉄板焼 鉄十」は、黒毛和牛や旬の魚介・野菜を鉄板で豪快かつ繊細に焼き上げ、日本酒やワインとともにお楽しみいただける“モダン鉄板焼店”です。店内は、大理石模様を基調に開放感のあるモダンな空間に仕上げています。

当店の名物は、焼きそばとすき焼きを掛け合わせた創作鉄板料理**「すき焼きそば」**です。麺には北海道産小麦「春よ恋」「ゆめちから」「ひじり」を使用し、この料理のためだけに大阪の製麺所へ特注したオリジナル麺を採用しています。注文ごとに生麺から茹で上げることで、小麦の香りともちもちとした食感を最大限に引き出します。味の決め手となる割り下には自家製醤油麹を使用。甘辛く仕上げた特製ダレを麺に絡め、和牛のすき焼き肉を贅沢に重ね、仕上げに目の前でバーナーで炙ります。香ばしく焼き上げた和牛と特注麺を、黄身自慢の濃厚な玉子にくぐらせて味わうことで、まるですき焼きのような一体感を楽しめる鉄十ならではの一皿に仕上げました。

また、ディナーでは黒毛和牛や旬魚を使用した鉄板焼コースをご用意。ディナーは、【匠 -TAKUMI-】 名物すき焼きそばと黒毛和牛サーロインを味わう鉄十コース （7,980円）【極 -KIWAMI-】 活けアワビと黒毛和牛フィレの特撰鉄板焼コース（1万2,800円）。ランチは、黒毛和牛ランプや旬魚のココットを楽しめる「彩 -AYA-」（3,980円）や「ステーキランチ」（2,980円）のほか、「旬魚の鉄板焼き」もしくは名物「すき焼きそば」からメインを選べる**1,980円均一の鉄板焼ランチ**も展開いたします。 オーナーはソムリエ・きき酒師の資格を有し、料理との相性を考えた日本酒15種類、ワイン40種類以上をご用意しております。

淀屋橋のビジネスパーソンのランチから接待・会食・記念日まで、幅広いシーンでご利用いただけます。



名物「すき焼きそば」へのこだわり▶

●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

■メニューのご紹介（一部）

※価格は全て税込み

【名物】すき焼きそば（1,680円）

麺には北海道産小麦「春よ恋」「ゆめちから」「ひじり」を使用し、大阪の製麺所へ特注したオリジナル麺を採用。注文ごとに生麺から茹で上げもちもち食感に仕上げた麺を、自家製醤油麹を使用し甘辛く仕上げた特製ダレに絡め、和牛のすき焼き肉を贅沢に重ね、仕上げに目の前でバーナーで炙ります。黄身自慢の濃厚な玉子にくぐらせて食べる、まるですき焼きのような一品です。





和牛のすき焼き肉をのせ、バーナーで炙る

【ディナーコース】

・**【匠】 -TAKUMI-**

名物すき焼きそばと黒毛和牛サーロインを味わう鉄十コース　7,980円（8品）

前菜3種、旬魚旬菜のココット、名物すき焼きそば、お口直し、旬野菜の鉄板焼、厳選黒毛和牛サーロイン、炊き立て土鍋ご飯orミニお好み焼き、今月の特製デザート

・**【極】-KIWAMI-**

活けアワビと黒毛和牛フィレの特撰鉄板焼きコース　1万2,800円（9品）

前菜3種、旬魚旬菜のココット、名物すき焼きそば、お口直し、旬野菜の鉄板焼き、アワビのステーキ、厳選黒毛和牛フィレステーキ、ガーリックライスとお味噌汁、今月の特製デザート



豪快かつ繊細に焼き上げるステーキ

【ランチ】

・**彩 -AYA-**

黒毛和牛ランプと旬魚のココットを愉しむ鉄板ランチコース　3,980円（7品）

前菜2種、旬魚旬菜のココット、旬野菜の鉄板焼、厳選黒毛和牛赤身ステーキ、炊き立て土鍋ご飯orミニお好み焼き、今月の特製デザート

・**ステーキランチ　2,980円**

・**1,980円鉄板焼ランチ**

前菜1種、サラダ、メイン（旬魚鉄板焼きorすき焼きそば）、土鍋ご飯、味噌汁、漬物



旬野菜の鉄板焼き

【ドリンク】

鉄板焼きメニューとの相性を考えた日本酒やワインなどアルコールを含め、50種類以上をご用意いたします。

■店舗概要

名　　称：大坂鉄板焼 鉄十
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2F
営業時間：ランチ＝11時30分～15時（L.O.14時30分）
　　ディナー＝17時～21時（L.O.20時30分）
定 休 日 ：日曜・祝日
電話番号：070-8383-0560　　広　　さ：40坪
席　　数：34席（カウンター14席、テーブル4席×3卓、8席×1卓、テラス24席）
公式インスタグラム：https://www.instagram.com/tetsuju.yodoyabashi/



「大坂鉄板焼 鉄十」店内イメージ

■会社概要

社　　名：大和串Planning株式会社
代表取締役：多々納 大展
所 在 地：大阪市中央区難波千日前3-7 3F
創　　立：1998年６月　　設　　立：2007年7月
事業内容：創立外食事業
運営店舗：くわ焼専門店「九志焼亭」（1店舗）、串カツ専門店「揚八」（4店舗）、
　　串カツ＆ワイン「AGEHA」（2店舗）、鉄板焼「鉄じゅう」（1店舗）、
　　炉端・焼鳥・海鮮「七囲炉」（1店舗）、麹と炭火焼鳥 発酵おでん「一献三彩」（1店舗）
　　肉バル＆ワイン「NIKU九」（1店舗）、鮨と酒「魚ヒ日」（1店舗）、
　　炭火焼き鳥「とり五楼」（1店舗）、「夕海の里（ゆうみのさと）」（1店舗）　（2026年4月6日現在）
ウェブサイト：https://yamatogushi.com/

●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

大和串Planning株式会社 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/wRRxQMDwhfQ8gLSL7

お申込み用QRコード

■「大坂鉄板焼 鉄十」メディア試食会のご案内■

日　　時：2026年6月25日（木） 12時開始、14時 終了予定（受付開始：11時50分）
場　　所：淀屋橋ステーションワン2F「大坂鉄板焼 鉄十」（大阪市中央区北浜三丁目6番22号）
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

※誠にお手数ではございますが**6月24日(水)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	

●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