



新感覚「冷たいひれ酒」が猛暑日なら40%オフ、酷暑日なら70%オフ！ 大阪・梅田の「立ち呑み 大阪ふぐ太郎」で最高気温連動型サービス8/1(土)開始 ふぐの身は冬より夏が肉厚！さっぱりふぐ料理で夏バテを乗り切る

「立ち呑み 大阪ふぐ太郎」（大阪市北区芝田1-3-7マルシェ芝田2F）は2026年8月1日（土）より期間限定で、最高気温連動型サービス「冷たいひれ酒でクールダウン大作戦」を実施します。白鶴と共同開発した新感覚の「冷やしひれ酒」を大阪市内の最高気温に応じてお得にお楽しみいただけるサービスです。通常グラス1杯638円のところ、その日の最高気温が35℃以上だと40%オフの385円、40℃以上だと70%オフの198円でご提供します。

■暑ければ暑いほど「冷たいひれ酒」がお得に！

「立ち呑み 大阪ふぐ太郎」は昨年9月、梅田・茶屋町にオープンしたふぐ料理をメインにした立ち飲みスタイルの居酒屋です。立ち飲みでフグをリーズナブルに楽しめると、多くのお客様にご来店いただいています。

連日35℃を超える猛暑日が続く今夏、さらに気温が40℃を超える「酷暑日」も予想されます。そこで当店では、最高気温連動型サービス「冷たいひれ酒でクールダウン大作戦」を企画しました。

対象メニューは、白鶴酒造と共同開発した「冷たいひれ酒」。白鶴酒造こだわりの日本酒を使用し、冷たく爽やかな口当たりの中に香ばしいふぐひれの旨みが広がる夏にぴったりの一杯です。日本酒の種類からひれの漬け込み時間まで徹底的に調整を重ね、冷やしても香りが引き立つよう仕上げました。

実は、ふぐの旬は冬だけではありません。夏のふぐは、卵巣や精巣（白子）に栄養を取られないため、肉付きが良いと言われています。夏バテでもさっぱりと食べていただけるふぐ料理とともに、「冷たいひれ酒」を楽しみながら、夏の厳しい暑さを吹き飛ばしていただければと思います。

大阪ふぐ太郎
夏の暑さを吹き飛ばせ！
8月・9月限定
冷たいひれ酒でクールダウン大作戦!!
暑くなればなるほどお得になる夏限定イベント!!

最高気温	通常価格	割引後価格
35℃以上の日	580円 (税込638円)	350円 (税込385円)
40℃以上の日	580円 (税込638円)	180円 (税込198円)

暑い日こそ、大阪ふぐ太郎にご来店ください！
冷たいひれ酒
当店の冷たいひれ酒は、白鶴酒造様と試行錯誤を重ね、共同開発した唯一無二の一杯です。
※当日の大阪市の最高気温を基準とします。
HAKITSURU 白鶴酒造様と共同開発!

■サービス内容

名称：冷たいひれ酒でクールダウン大作戦

提供開始：2026年8月1日（土）～9月30日（水）の期間限定

実施店舗：立ち呑み 大阪ふぐ太郎（大阪市北区芝田1-3-7マルシェ芝田2F）

内容：当日12時発表のtenki.jp (<https://tenki.jp/forecast/6/30/>) による大阪市内の最高気温に応じて「冷たいひれ酒」（グラス638円）をお得に提供

①最高気温が35℃以上の猛暑日 → 40%オフの385円で提供

②最高気温が40℃以上の酷暑日 → 70%オフの198円で提供

※一度の来店でお1人様1回限り ※ワンフードのご注文が必要

■「冷たいひれ酒」について

名称：冷たいひれ酒

提供開始：2026年5月上旬

内容：白鶴酒造と共同開発した夏限定メニュー

辛口ベースに日本酒に、バーナーで炙ったふぐひれをじっくり漬け込み冷やすことで、キリっとした飲み口と香ばしいふぐひれの香りをお楽しみいただけます。



白鶴酒造と共同開発した「冷やしひれ酒」

●取材に関するお問い合わせ●

立ち呑み 大阪ふぐ太郎 担当：島本 一樹 TEL：080-2276-1129 E-mail: fugutarou.0923@gmail.com



※価格は全て税込

■通常メニューのご案内

長崎や熊本から直送された1.2キロ以上の養殖フグを使った料理を中心に約50種類をご用意。ふぐ処理免許を持つ店主・島本が店舗でさばいたフグを、てっさや天ぷら、寿司、雑炊などさまざまな料理でお楽しみいただけます。

【虎ふぐ料理】

虎ふぐあら塩焼き	1,078円
虎ふぐ中骨香草揚げ	968円
虎ふぐあら山椒揚げ	1,078円
真ふぐ白子（塩焼き、天ぷら、ポン酢）	858円
てっさ ハーフ（4切れ）	528円
てっさ 一枚（8切れ）	968円
てっちり小鉢	1,078円



虎ふぐ料理

ふぐ皮湯引き	418円
ふぐ皮チップス	495円
白子（塩焼き、天ぷら、ポン酢）	1,078円 など

【日本酒60分飲み放題】 1,408円

ふぐ太郎では、全国47都道府県の日本酒を多数取りとりそろえております。飲み放題プランでは、「飛露喜」「美丈夫」「上喜元」など話題の日本酒を中心に約40銘柄をグラスで飲み比べできます。

※グラス交換性

※60分制

※金曜・土曜・日曜・祝日は1,958円



日本各地の40銘柄を用意

■店舗概要

店 名：立ち呑み 大阪ふぐ太郎

住 所：大阪市北区芝田1-3-7 マルシェ芝田2F

営業時間：月曜～水曜・金曜～土曜＝17時～23時（L.O.22時30分）

日曜・祝日＝14時～21時（L.O.20時30分）

定休日：木曜

公式Instagram：https://www.instagram.com/osaka_fugutarou/



「立ち呑み 大阪ふぐ太郎」と
店主・島本一樹

■代表・島本一樹プロフィール

1986年5月26日寅年生まれ。兵庫県尼崎市出身。

大阪青山短期大学調理師コース卒業後、海鮮料理店などで経験を積み、29歳でふぐ料理店を創業し独立。2018年には「食を通じて日常に安定した喜びを届けたい」という思いから、地元・尼崎に弁当店「虎大朗（こたろう）」を開業し、多店舗展開やFC化を実現。

昨年にはYouTube番組『令和の虎』に出演。「ふぐ消費量全国1位の大阪で、リーズナブルにふぐを楽しめる立ち飲み店を作りたい」という志を掲げ、見事完全制覇（ALL）を達成し、9月22日、大阪・梅田に「立ち呑み 大阪ふぐ太郎」をオープン。“料理人”としての確かな技術と、“経営者”としての独自の視点から、お客様の心とお腹をいっぱい満たす新たな食の楽しみをご提供します。

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

立ち呑み 大阪ふぐ太郎 担当：島本 一樹 TEL：080-2276-1129 E-mail: fugutarou.0923@gmail.com