

連日満員の行列寿司店“天満鮨”が3号店をオープン！ 寿司と天麩羅、二つの技が織りなす新たな天満鮨 大阪・天満「寿司 天麩羅割烹 天満鮨 裏天満店」NEW OPEN

株式会社ONE（本社：大阪府大阪市浪速区恵美須東3丁目6番1号 代表取締役社長：東 直人）は、2026年7月29日（水）、行列のできる寿司店として親しまれている「天満鮨」ブランド3店舗目となる「寿司 天麩羅割烹 天満鮨 裏天満店」をオープンいたします。



「本格的な寿司と割烹料理を、日常の中でカジュアルに楽しんでもらいたい」という天満鮨のコンセプトはそのままに、裏天満店では新たに、カウンター越しに揚げたての天ぷらを一品ずつ提供するスタイルを採用。寿司、天ぷら、四季の割烹料理を五感で味わえる店舗へと進化しました。

寿司のシャリには、京都の老舗米屋「八代目儀兵衛」が当店専用に調合したブレンド米を使用。寿司ネタとの相性を考え、米本来の甘味と香りを感じられるよう厳選しています。さらにネタに合わせて、甘さを控えた華やかな酸味の白シャリと、3種の赤酢を独自に配合した、まろやかな酸味と濃厚な風味の赤シャリを使い分けます。リーズナブルな価格でありながら、米、酢、ネタの一体感にまでこだわった本格的な握りをご堪能いただけます。

握り寿司だけでなく、お酒のアテや食事の締めにもぴったりの巻物を全14種類ご用意。細巻きまたは手巻きから、お好みのスタイルを選べるのも天満鮨の特徴です。

1階の全17席のカウンター席では、職人が目の前で揚げる天ぷらを一品ずつ提供。食材を油にくぐらせた瞬間に響く小気味よい音や香り、手際のよい調理風景を間近で楽しみながら、揚げたてならではの食感と味わいをご堪能いただけます。天ぷらは1品110円からと気軽な価格設定で、全25種類をラインナップ。さらに旬魚や季節の野菜を取り入れた期間限定メニューも展開し、天満鮨ならではの割烹料理を通して、日本の四季をお届けします。

そのほか、「銀だら西京焼き」や「う巻き」をはじめ、本店で長く愛され続けてきた逸品割烹料理も豊富に取り揃えます。

料理に合わせるドリンクは、ハイボール・サワー50円～、金麦150円～・生ビール280円～と、普段使いしやすい価格でご用意。日本各地から選んだ地酒を10種類以上取り揃えるほか、複数種類のボトルワインもラインナップし、寿司、天ぷら、割烹料理とのさまざまなペアリングをお楽しみいただけます。

店内は、寿司店の敷居の高さを感じさせない、木のぬくもりに包まれた開放的な空間です。職人の仕事を間近で楽しめるカウンター席から、デートや女子会、家族での食事、宴会など幅広いシーンに対応するテーブル席まで、全73席を設けています。

近年、日本のローカルグルメや街歩きを楽しめるエリアとして、外国人観光客からも注目を集める天満。地元の方の日常の一軒としてはもちろん、国内外から大阪を訪れる方にも、日本料理の魅力を五感で楽しんでいただける店舗を目指してまいります。



■天満鮭の“寿司”へのこだわり

寿司には、「八代目儀兵衛」の専用ブレンド米を用い、ネタに応じて白シャリと赤シャリを使い分け。レモン塩やわさび、生姜、ポン酢などをお好みで合わせながら、素材ごとの魅力を引き出す多彩な味わいをお楽しみいただけます。異なる部位や種類を一貫ずつ味わえる三種食べ比べのほか、細巻き・手巻きから選べる全14種の巻物まで、寿司の新たな楽しみ方をご提案します。

■おすすめメニュー



【鮭】一貫99円～
まぐろ握り3種食べ比べ 968円（税込）



【巻き物】160円～
とろたく巻き 726円（税込）



【天麩羅】110円～
穴子 858円（税込）



【手巻き寿司】160円～
めさば梅しそ巻き 418円（税込）



【逸品】352円～
鯛あら煮つけ 858円（税込）



【逸品】352円～
う巻き 858円（税込）

■店舗概要

店 名: 寿司 天麩羅割烹 天満鮭 裏天満店
住 所: 大阪府大阪市北区天神橋5-1-14
電話番号: 06-6940-4035
営業時間: 月～金 16:00～24:00
土・日・祝 12:00～24:00
席 数: 72席
定休日: 無し
アクセス: JR大阪環状線天満駅より徒歩約3分

是非、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 TEL:06-6643-9203 E-mail:info@collection-grp.com