

南大阪エリア初出店！箕面の人気店が待望の2号店

「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく 堺泉北店」10/26(月)OPEN

プルコギ、しゃぶしゃぶ、スンドゥブなど、和と韓の要素融合させた“和韓料理”提供

＜メディア試食会のご案内＞

日時:2026年10月23日(金)12時開始、14時終了予定(受付は10分前から)

※ご都合悪い場合は、別日程でもご取材いただけますのでご相談ください

会場:和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく 堺泉北店(大阪府堺市南区和田257)

お申込みフォーム: <https://forms.gle/CVdaoasCrwXj8Hoz7>

※誠にお手数ではございますが、**10月22日(木)15時まで**にお申し込みくださいますよう、お願いいたします。



お申込みフォーム

「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく 堺泉北店」(住所:大阪府堺市南区和田257)が2026年10月26日(月)、大阪・堺にオープンします。大阪・箕面の人気店「じゅろく」の2号店となります。オープンに先立ち、10月23日(金)にメディア様向け試食会を開催いたします。

■箕面の人気店が堺にオープン！166席備えた大型店舗

「じゅろく」は、和食と韓国料理を融合させた「和韓料理」を提供するプルコギ専門店として2021年2月、大阪・箕面にオープンしました。数々の著名人が箕面まで訪れるほど人気のスンドゥブを始めとする当店オリジナルの和韓料理が支持を集め、ランチ、ディナーともに連日人気の繁盛店です。2号店となる堺泉北店は、南大阪エリア初出店となります。店内はグレーや木目を基調に、客席から調理風景をご覧いただけるオープンキッチンやバーカウンターを設置。落ち着いた雰囲気の中で、じゅろくオリジナルの“和韓料理”をお楽しみいただけます。



－「じゅろく 堺泉北店」3つのポイント－

①箕面の人気店が待望の2号店を南大阪に！

→ 箕面本店はオープン以降、ランチ、ディナーともに連日満席の人気店

②日本の伝統を生かした韓国料理＝“和韓料理”！

→プルコギ、サムギョプサルなどの韓国料理を、日本伝統の食材と技法を用いて発信する新たな料理の世界

③数々の著名人が病みつきになったランチメニュー“和韓スンドゥブ”も

→和韓の特製出汁で辛さと旨みを両立させたスープ
インパクト大！牛の大腿骨「モアル」トッピングも

▲国産銘柄豚を食べ比べできる
「和韓サムギョプサル」



▲日本の味噌と自家製タゲギ
を合わせた割下で味わう
「和韓プルコギ」

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。

◆ 取材についてのお問合せ先 ◆

「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく 堺泉北店」広報事務局 担当 = 岡本・小村

電話 = 06-4708-3766 メール = pr@raple.co.jp

■メニューのご紹介（一部）

※価格は全て税込です

【コース】

メインは3種類。「和韓プルコギ」は、牛脂を塗った鉄鍋で黒毛和牛の肉にさっと火を通し、日本の味噌と韓国の味噌「タテギ」を掛け合わせた割下を注ぎ入れ、ナムルやキムチなどの「パンチャン」を加え、お好みで卵を絡ませます。「韓しゃぶ」は、韓国の漢方薬・ファンギを入れた和出汁でお肉をしゃぶしゃぶし、お好みのパンチャンを巻いて、特製ポン酢ダレで召し上がっていただきます。「和韓サムギョブサル」は、国産銘柄豚の「認定山形豚」のバラと「糸島豚」のロースの食べ比べをお楽しみいただけます。

客席で炊く鉄鍋ご飯をはじめ、「海鮮」「低温」「逸品」「メ」などジャンルごとにお好きな種類をお選びいただける一品が付きます。

【プルコギ 上壽】セレクトコース	5,995円
【プルコギ 特壽】セレクトコース	6,985円
【韓しゃぶ 上壽】セレクトコース	5,995円
【韓しゃぶ 特壽】セレクトコース	6,985円
【和韓サムギョブサル】セレクトコース	6,765円
【和韓エシレバター サムギョブサル】セレクトコース	6,875円

鉄鍋でさっと火を通す
「和韓プルコギ」▶



【アラカルト】

特選和牛の 和韓チャドルバギ

2,365円

和牛1頭からわずか2キロしか取れない超希少部位「コウネ」（肩バラ）を薄くスライスし、しゃぶしゃぶスタイルでご提供。



蒸籠蒸し 和韓シルクポッサム

2,079円

国産ブランド豚「認定 山形豚」のシルクのような薄切りバラ肉を、低温調理でじっくりと蒸した一品。

【ランチメニュー】

【じゅろく名物】和韓スンドゥップ

スープは、日本と韓国の伝統出汁をブレンドし、みそで味のバランスを調えながら数時間煮込みました。辛さは4段階。前菜籠盛り、鉄鍋ご飯、本日のアイス付きでご提供します。オプションで追加できる牛の大腿骨「モアル」（＋385円）は、コラーゲンを豊富に含み、ワイルドな見た目写真映え抜群です。

【スンドゥップ】

三種のきのこスンドゥップ	2,288円
粕漬ホルモンのスンドゥップ	2,398円
名物和牛モアルスンドゥップ	2,310円
など11種類	

【トッピング】

粕漬けホルモン	363円
彩り焼き野菜	363円
和牛モアル	385円
など16種類	



【ドリンク】

生ビール（638円）マッコリ（495円）「大人のメロンクリームフィズ」（682円）などアルコールをはじめ、韓国の梨ジュース「すりおろし梨ネクター」（528円）やモクテル「天然巣蜜のレモネード」（682円）など40種類以上をご用意。

■店舗概要

店 名：和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく 堺泉北店

住 所：大阪府堺市南区和田257

電話番号：072-290-1006

営業時間：月曜～金曜＝ランチ11時～15時（L.O. 14時30分）

ディナー17時～22時（L.O. 21時30分）

土曜・日曜・祝日＝11時～22時（ランチL.O. 14時30分、ディナーL.O. 21時30分）

定 休 日：不定休 店舗面積：259.5平米

席 数：24テーブル166席（4名席×3、6名席×11、8名席×10）

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

店舗内観
イメージ▶



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。

◆ 取材についてのお問合せ先 ◆

「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく 堺泉北店」広報事務局 担当 = 岡本・小村

電話 = 06-4708-3766 メール = pr@raple.co.jp

「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく 堺泉北店」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/CVdaoasCrwXj8Hoz7> お申込み用QRコード



■「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく 堺泉北店」メディア試食会のご案内■

日時:2026年10月23日(金) 12時～14時終了予定(受付は10分前から)

※ご都合悪い場合は、別日程でもご取材いただけますのでご相談ください

会場:和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく 堺泉北店

(大阪府堺市南区和田257)

取材内容:店舗・料理撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供、担当者インタビューなど

※誠にお手数ではございますが10月22日(木)15時までに返信をお送りくださいますよう、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

◆ 取材についてのお問合せ先 ◆

「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく 堺泉北店」広報事務局 担当 = 小村・岡本

電話 = 06-4708-3766 メール = pr@raple.co.jp