

2016年7月4日(月) 堂々開店  
本場直伝・土佐わら焼き専門店「わらやき屋」が大阪初進出！  
『わらやき屋 北新地』

株式会社ダイヤモンドダイニング(本社:東京都港区、代表取締役社長:松村厚久)は、7月4日(月)大阪・北新地に大阪初進出となる『わらやき屋 北新地』をオープンいたします。

土佐わら焼き専門店である「わらやき屋」は、当社代表・松村の故郷であり観光特使を務める高知名物の「カツオのたたき」を本場の味わいそのままに全国に届けたいという思いから2008年11月に1号店を新橋にオープン。現在、東京を中心に13店舗展開しており、満を持して大阪に念願の大阪1号店をオープンする運びとなりました。

かつを薫焼き・土佐料理

**わらやき屋** 料理 土佐

ほんとの美味さは、藁で焼く！  
究極まで引き出されたかつをの美味さ  
それがわら焼き！舞う火柱！  
わら焼き専門店「わらやき屋」が  
大阪・北新地に7月4日オープン！！



### 店舗情報

店名	かつをわら焼き・土佐料理『わらやき屋 北新地』(わらやきや きたしんち)
オープン日	2016年7月4日(月)
住所	大阪府大阪市北区曽根崎新地1-3-23 FOODEARビル1F
アクセス	JR東西線 北新地駅 徒歩1分、地下鉄四つ橋線 西梅田駅 徒歩1分、JR大阪駅 徒歩5分
電話	06-6343-3577 ※6月17日(金) 開通予定
営業時間	17:00~3:00 (LO2:00) ※7月4日(月) のみ 18:00~
定休日	日曜・祝日
席数	58席
坪数	33.27坪(109.98㎡)
客層	近隣勤務のビジネスマン・OL・高知出身者
平均予算	4,000円
チャージ	380円
URL	<a href="http://r.gnavi.co.jp/k753527">http://r.gnavi.co.jp/k753527</a>



## 店内情報

巨大な看板が出迎えるエントランスをくぐると  
古材を使用した独特の重厚感と温かさのある雰囲気的空間が広がります。  
火柱を望む特等席「わら焼きカウンター」をはじめ、  
約 30 名までご利用いただける大人数向けのご宴会にぴったりの堀座敷席、  
接待等のビジネスシーンでご活用いただける落ち着いたテーブル席、  
夜風を浴びながら薫焼き料理を楽しめる、縁側お座敷席も新たに登場。  
さまざまなシーンにご利用いただけるさまざまなタイプのお席をご用意しています。

### <空間> 全 58 席

■わら焼きカウンター	10 席
■ボックス席	4 名様用×3 卓、3 名様用×1 卓
■テーブル席	4 名様用×1 卓
■ベンチシート席	6 名様用×1 卓
■堀座敷席	4 名様用×5 卓、7 名様用×1 卓
■縁側座敷席	4 名様用×1 卓、2 名様用×1 卓



## 料理

周囲を山に囲まれ、南には太平洋、  
そして清流が縦横無尽に巡る豊かな自然に恵まれた高知。  
高知と言え言わずと知れた一本釣りでも有名なカツオをはじめ  
地の食材を中心に素材そのもののうまみを引き立てる  
豪快な「わら焼き」でお召し上がりいただけます。  
その他、土佐が生んだ様々な名産物を地元ならではの調理法でご提供いたします。



### <こだわりの料理>

#### 土佐名物「わら焼き」

##### □「かつを」の塩たたき

1,390 円

高知を代表する郷土料理「カツオのたたき」は  
高知県では「わら焼き」が最高の調理法と言われます。  
新鮮なカツオの表面だけを巨大なわらの炎で一瞬にしてムラなく焼き上げるとともに、  
いぶすことによって燻製のような芳香をまとったカツオのたたきが出来上がります。  
カツオのたたきは醤油と生姜で食べるのが一般的ですが、塩たたきには醤油を使わず、  
まずひと口目は塩だけで、ふた口目はわさびやにんにくなどの薬味と一緒に  
わら焼きの風味を堪能して頂きます。



##### □四万十鶏 もも肉 にんにく醤油わら焼き 1,390 円

モチリした肉質が特徴の高知のブランド鶏・四万十鶏のもも肉をにんにく醤油に漬け込み  
焼き上げます。ゆず酢、醤油の実をお好みでつけてお召し上がりいただけます。





□**四万十鶏 むね肉 塩麴わら焼き** **1,290 円**

塩麴に1日漬け込み旨味を引き出した四万十鶏のむね肉は、塩麴のミルクシーな香りと柔らかな肉質をお楽しみいただけます。

□**鰻わら焼き** **2,490 円**

ふんわりと蒸し揚げた鰻をわらの強い火力で表面をカリッと焼き上げました。口に入れるとほろほろと身がほぐれる食感とわらの香りがたまりません。

□**鯨わら焼き** **1,790 円**

低脂肪で鉄分が豊富な柔らかく臭みのない赤身をわら焼きにしました。わらの香りとともにほのかな甘味と口の中でとろける食感をお楽しみください。

□**その他「わら焼き」メニュー**

馬ヒレ肉 1,890 円、黒毛和牛 3,900 円、牛たん 1,190 円、明太子 690 円、ほたて 690 円、するめいか 750 円、アスパラガス 690 円、カマンベールチーズ 790 円、ほか



**海の逸品**

□**のれそれ、どろめ** **各 490 円**

高知の方言で、「どろめ」は生の鰯の稚魚で、「のれそれ」は穴子の稚魚のこと。どちらも地元高知で愛されている珍味です。

□**かつをみそこぶり** **790 円**

高知の方言で「たたく」を「こぶり」と言います。味噌を加えてたたいた「カツオのなめろう」です。

□**うつぼの唐揚げ** **690 円**

うつぼは、コラーゲンの宝庫であるとろりとしたゼラチン質に覆われており、身は柔らかな白身であっさりとした上品な味わいです。



**土佐市場**

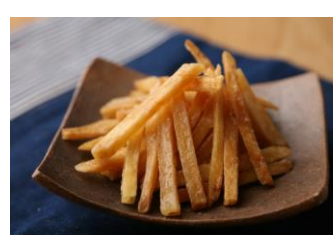
高知県には、江戸時代から300年以上続く「街路市」があります。高知の名産品や特産品から新鮮な野菜や果物、日用品や骨董品までありとあらゆる品物が並び地元住民のみならず県外からも人が訪れ、庶民の生活市として、多くの人を魅了し続けています。

□**日曜市名物 芋天** **590 円**

土佐の日曜市名物「芋天」。さつまいもに厚めの衣をつけて揚げた天ぷらです。衣はサクッと中はホクホクとした食感で素朴なおいしさがたまりません。

□**ひろめ市場発祥 芋けんぴ** **390 円**

細長くきつたさつまいもを油で揚げ、砂糖をコーティングした高知の郷土菓子。一口食べればさつまいもの素朴な味わいとカリカリとした歯ごたえがクセになります。



**土佐飯**

□**土佐ジローの卵かけご飯** **450 円**

おいしい卵として有名な「土佐ジロー」の卵は、ぷっくりと盛り上がった弾力のある濃厚な味わいの黄身が特徴です。塩をひとつまみかけて、「塩卵かけご飯」にしてもおいしくお召し上がりいただけます。

□**かつを丼** **590 円**

高知の漁師町・須崎で古くから地元住民に愛されている「マルキョー醤油」。この醤油をベースにした特製ダレにかつをの切り身を漬け込みました。卵黄と絡めてお召し上がりいただけます。



## <その他、料理メニュー例（約全 60 種）>

- サラダ**：土佐薫る 薫焼きサラダ 990 円、青さのりと豆腐サラダ 690 円ほか
- 土佐市場**：きゅうりのたたき カラヤン味噌 490 円、山芋土佐漬け 480 円ほか
- 土佐はちきん地鶏**：土佐はちきん地鶏の水炊き 1 人前 1,790 円ほか
- 土佐飯**：田舎寿司 690 円、香南にら塩焼きそば 690 円、炙り鯖棒寿司 890 円、
- デザート**：南国土佐の文旦シャーベット 390 円、アイスクリン 290 円ほか



## 飲み物

海、山、川の幸を活かした旨い料理に合うよう最高の酒も豊富に揃っている高知。

辛口で有名な高知の特産品「日本酒」のほか、南国土佐の名産である「柚子」を使った女性に人気の「ゆず酒」をはじめ、大地の恵み・果実酒も豊富にご用意しております。

### <こだわりのお酒>

#### 清酒王国・土佐の地酒 全 10 種 徳利 790 円～、グラス 490 円～

土佐酒は、全国でも「淡麗辛口」の日本酒として有名です。色は白く透明で、飲みすぎても酔いざめがスッキリしているのが特長。土佐酒のそれぞれの蔵元では、古くから伝承された技法と特色を生かしながら南国的なスッキリした味の酒を造り続けています。蔵元ごとにおすすめの土佐酒を多数取り揃えました。

#### ■ <西岡酒造×わらやき屋> オリジナル ■

##### □ 辛口吟醸 げに辛<日本酒後+20> 徳利 790 円、グラス 490 円

「西岡酒造」は高知県にある最古の酒造で江戸時代から 230 年もの歴史を持つ伝統を生かし、西岡酒造×わらやき屋で「カツオの塩たたき」にぴったり合うお酒「げに辛」をオリジナルブランドとして作らせて頂きました。

全国で最も「淡麗」「辛口」と言われる土佐の酒らしい味わいで薫の香りを存分に楽しんでいただけます。

#### ■ その他、土佐の地酒 ■

##### □ 【無手無冠酒造】：無手無冠 純米生酒 / 徳利 990 円、グラス 650 円

自社の栗焼酎の搾りかすを肥料とした無農薬米を使用した純米吟醸酒。

##### □ 【高木酒造】：いとおかし 純米吟醸 活性うすにごり / ボトル 1,790 円

シュワツとした発泡性があり、甘口でありながわすっきりした味わい。

##### □ 【亀泉酒造】：純米吟醸原酒 CEL-24 / 徳利 990 円、グラス 690 円

高知で開発された CEL-24 という酵母を使った、まるで白ワインのような味わいのお酒。

##### □ 【菊水酒造】：四万十川 純米吟醸 / 徳利 790 円、グラス 490 円

スッキリとした喉越しで「四万十川」を連想するサラリとした口当たりの良さが特徴。

##### □ 【司牡丹酒造】：金鳳 司牡丹 本醸造 / 徳利 790 円、グラス 490 円

辛口ながらも旨味が広がり後味はスッキリとした土佐のいごっそう定番のうまさです。

##### □ 【酔鯨酒造】：酔鯨 銀麗 純米吟醸 / 徳利 890 円、グラス 590 円

一口飲めば「酔鯨」と分かる圧倒的な存在感と爽やかな酸味、フレッシュな風味が特徴。

##### □ 【土佐鶴酒造】：土佐鶴 本醸造辛口 / 徳利 790 円、グラス 490 円

辛口特融のさわやかな香りと本醸造の切れ味を巧みに調和させた辛口本醸造酒です。

##### □ 【有光酒造場】：安芸虎 純米 / 徳利 790 円、グラス 490 円

香りは穏やかで味わいのふくらみも十分なしっかりとしたボディが魅力です。



## 土佐の果実酒・果実ドリンク 全 10 種 490 円 ～

全国シェア 4 割、日本一の生産量を誇る柚子を使った「ゆず酒」をはじめ  
南国高知の特産果物・文旦、こちらも生産量日本一の生姜など  
高知特産の果実を使ったお酒・ドリンクを数多く取り揃えています。

□【柚子】柚子の大バカ 18 年 650 円、山柚子絞り ゆずの酒 490 円ほか  
高知県は生産量日本一、全国シェアの 40% を誇る全国屈指の「柚子」産地です。

□【小夏】亀泉 小夏のお酒 650 円

「小夏」は高知を代表するフルーツのひとつで上品な甘酸っぱさが特徴です。

□【文旦】特産 ぶんたんサワー590 円、文旦ジュース 490 円

南国土佐を代表するフルーツ「文旦」。控えめな甘さとすっきりとした酸味が特徴。

□【生姜】特製 しょうがサワー590 円、しょうが梅酒 490 円

「しょうが梅酒」は、さらりとした上品な味わいながら、後味にピリリとした生姜が特有の辛みがあります。

□【直七】特製 直七サワー590 円、直七スカッシュ 490 円

幻のすだちと呼ばれる「直七」は、香酸柑橘のなかでも酸味がまろやかで魚との相性が抜群です。



### <その他、お酒メニュー例 (約全 60 種) >

土佐の地元銘柄焼酎 (8 種) 550 円～/サワー (9 種) 480 円～/ワイン グラス (2 種) 430 円～、ボトル (5 種) 2,500 円～  
/ハイボール 490 円/ビール (3 種) 590 円～/ソフトドリンク (9 種) 390 円～ほか

※価格は税抜表記です

### <ダイヤモンドダイニング 会社概要>

- 会社名 : 株式会社 ダイヤモンドダイニング
- 所在地 : 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18 階
- 代表者 : 代表取締役社長 松村厚久
- 事業内容 : 飲食店の経営
- 店舗数 : 東京・埼玉・千葉・神奈川・名古屋・大阪・京都 : 計 115 店舗(2016 年 5 月末時点)
- 設立 : 1996 年 3 月 (平成 8 年)
- 資本金 : 5 億 3014 万円 (2016 年 2 月末時点)
- URL : <http://www.diamond-dining.jp/>

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 亀田

TEL 03-6858-6085 / FAX 03-6858-6086 or 020-4662-1757

E-mail [pr@diamond-dining.com](mailto:pr@diamond-dining.com) / HP <http://www.diamond-dining.com/>