

2017年4月27日開店

想いのあるサービス×ストーリーある食材を提供する 「炭火とワイン」が、遂に梅田に登場

～おおいた豊後牛パートナーシップや、関西初の新感覚ワイン「ミオバル」などワクワクが目白押し～

株式会社大地（所在地：滋賀県野洲市小篠原859-1、代表取締役：大門 忠博）は4月27日（木）に大阪・梅田に「炭火とワイン 梅田店」をオープンする運びとなりました。

「炭火とワイン」の業態として、大阪4店舗（福島・堺東・京橋・八尾）、東京2店舗（学芸大学前・経堂）、京都1店舗（京都駅前）に続く、8号店となり、梅田では初出店となります。

「炭火とワイン」は「想いのあるサービス」×「ストーリーある食材」を掲げ、大分産のおおいた豊後牛、九重夢ポーク（メス限定）、熊本産の馬肉、大阪産の河内鴨など、各地から厳選した肉を仕入れています。魚介類は高知県や銚子港から、また、地野菜は淡路島から仕入れるなど、独自ルートで生産者の気持ちのこもった食材を厳選しご提供しております。

特に、おおいた豊後牛は、大分県、株式会社 大分県畜産公社、大分県豊後牛流通促進対策協議会とのパートナーシップにより、サポーターショップとしての役割も担っています。

OSAKA ど真ん中、梅田店オープン。

炭
SUMIBI TO WINE
-THE SHIKI-
GRAND OPEN
2017/4/27 (THU)



今回オープンする梅田店のテーマは、「SHIKI」。

40名の宴会も可能な「ザシキ（座敷）」もあるバルで、「THE 四季」として、料理で四季を感じる季節毎のメニューを導入予定です。

ドリンクは出来立てのワインをイタリアから飛行機で直送し、専用サーバーで樽から開けたてのフレッシュなワインを楽しめる「ミオバル」を関西初導入。新感覚のワインをお楽しみいただけます。

従来の店舗で好評の赤、白、泡の計19種類以上のワインが1600円で楽しめる時間無制限飲み放題も実施いたします。

ワインが並ぶチョット大人の雰囲気の内店は、宴会や女子会、デートにもお楽しみ頂けるお店となっています。

オススメ 素材・お料理



～ 厳選素材～

「おおいた豊後牛オレイン55」

「おおいた豊後牛」の中でも、食肉脂質測定装置でオレイン酸含有率が55%以上のものを使用。オレイン酸は牛肉に含まれる脂肪成分で、これが多く含まれていると風味と口当たりが良いことから、「美味しさの決め手」です。悪玉コレステロールを下げる効果もあるオレイン酸は美容効果も抜群！！



～ 人気メニュー～

「おおいた豊後牛もも肉」 1580円（税抜）

ソースは常に最大限のおいしさを追い求め研究中！！オレイン酸55%以上のおおいた豊後牛の厳選したもも肉や鴨一筋操業100年以上の老舗大阪松原の河内鴨！熊本直送馬肉のヒレ肉などこだわりの素材を低温でじっくり焼き上げます！低温焼するのが「炭火とワイン」スタイル！

【本リリースに関するお問い合わせ】

【配信代行】株式会社レインボー 担当：伊藤 までお願いいたします。

TEL：06-6563-7980 FAX：06-6563-7981

E-mail：sumibitowain.press@gmail.com



《活ムール貝白ワイン蒸し》880円 (税別)

こちらも大人気商品 大分県の貝博士が育てあげる活ムール貝白ワイン蒸し！どーんと350g以上がペロリと平らげてしまう名物商品♪残ったブイヨンでリゾットに仕上げてもムールストーリーの完成！！！！



《天然魚介アクアパッツァ》1580円 (税別)

高知県や、千葉県銚子港などの漁港より直接仕入れ。魚介は新鮮なものを豪快に仕上げれば激ウマです！！カルパッチョ、アクアパッツァ、パスタ、新鮮な魚介を使った料理は絶品です♪魚本来の味を楽しめるラインナップをご用意しております！！



《関西初新感覚樽ワイン「ミオバール」》

この春モンテ物産より新発売の樽ワイン「ミオバール」。関西初で当店で導入いたします。イタリアから作り立てのワインを樽詰めのまま空輸。専用サーバーを使用し、出来立て、開けたてのフレッシュなワインをお楽しみいただけます。赤・白2種をご用意。



《時間無制限ボトルワイン飲み放題♪》

一人でも多くのお客様にワイン楽しんで頂くため、時間無制限ボトルワイン飲み放題を実施しております！赤8種、白8種、泡3種など計19種類以上が、何杯飲んでも1600円！+500円で生ビール、サワー、ハイボール、サングリア、すべて込のコースにも変更できます！

メディア様限定 レセプション（試食会）のご案内

4月26日（水）18時よりメディア試食会を実施いたします。取材をご検討いただけますプレス様（2名様まで）をご招待させていただきます。（上記日程以外にご希望の方は、ご希望の日程をお伝えください）

ご媒体名 : _____

お名前 : _____

ご同伴者名 : _____

ご連絡先TEL : _____

ご来店日 : _____月 _____日（ _____曜日） _____時～

当日はお名刺をご持参ください。会費等はございません。

【返信先】メール sumibitowain.press@gmail.com もしくは、
FAX 06-6563-7981 にてお申込みくださいませ。

店舗情報

店名：炭火とワイン 梅田店
オープン日：4月27日
住所：大阪府大阪市北区曽根崎2-7-2 梅新会館6F
アクセス：各線梅田線 徒歩5分
電話番号：06-6364-6868
営業時間：17:00～翌1:00（日～木、祝日）
17:00～翌3:00（金・土・祝前日）

定休日：無休
席数：計92席 坪数：47坪
平均予算：3500円

ぐるなび：<https://r.gnavi.co.jp/7183x2xk0000/>
お店ご紹介VTR：<https://youtu.be/XhG1Uato1k0>

※系列店での撮影となります。



お店ご紹介VTR



【本リリースに関するお問い合わせ】

【配信代行】株式会社レインボー 担当：伊藤 までお願いいたします。

TEL：06-6563-7980 FAX：06-6563-7981

E-mail：sumibitowain.press@gmail.com