

人気ハラミ専門店「北新地はらみ」オーナーが手がける 馬肉の新たな可能性を追求する馬肉専門店「北新地さくら」が -大阪・北新地に4月17日(火)グランドオープン-

株式会社プレミアム（本社：大阪府大阪市中央区安土町2-5-5本町明大ビル10階 代表取締役：松原英司）は、馬肉専門店「北新地さくら」（住所：大阪府大阪市北区堂島1-3-4 谷安ビル1階）を2018年4月17日(火)にオープンします。



さくらのはらみ小鍋 トリュフと龍のたまごで



服部融快が手がける馬肉料理専門店「北新地さくら」

■会津若松産の馬肉は関西初！国産馬肉料理専門店「北新地さくら」が北新地にオープン！

「ハラミの魅力をより多くの人に伝えたい」という思いで、2017年7月20日にオープンした「北新地はらみ」。今では予約2ヶ月待ちの店舗となり連日満席となっています。そんな名物シェフ・服部融快（はっとりゆうかい）が、次は4月17日(火)に大阪・北新地で、馬肉料理専門店「北新地さくら」をオープンいたします。

高タンパクで低カロリー、栄養バランスも良いなど、ハラミとの共通点も多い「馬肉」。当店で提供する馬肉は、全国各地の馬を実際に見て、生産者と直接会話して仕入れたもののみを使用します。中でも“馬肉のルーツ”と言われている高級馬肉・福島県の会津若松産の馬肉を提供するのは当店が関西初です。馬肉を使った料理と言えば「馬刺し」を思い浮かべる方が多いですが、「北新地さくら」では、馬肉の新たな可能性を追求した多種多様な料理で、本当の馬肉の美味しさをお客様にご提案します。

当店といたしましてはお客様に「馬刺し」だけではない、馬肉の新たな可能性を感じていただけたらと思っております。

●取材に関するお問い合わせ●

北新地さくら 広報事務局 担当：齊藤 TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■北新地さくら 1万5,000円メニュー

- ・会津馬肉のタルタルステーキとキャビア
- ・さくらと鮑の蓮根饅頭
- ・さくらとキャビア、生うにの手巻き寿司
- ・本日のさくらのお造り6種盛り
- ・さくらのトリッパ トマト煮込み セージの香り
- ・毛蟹と筍、生わかめのサラダ 生うに添え
- ・さくらと炭火焼ステーキ
フォアグラとトリュフのロッシェーニ風
- ・さくらのほりはり小鍋 トリュフと龍のたまごで
- ・キャビア丼
- ・吉野本葛餅 25年バルサミコで
- ・エスプレッソ



会津馬肉のタルタルステーキとキャビア



本日の馬肉希少部位のお造り六種盛り

■予約は2ヶ月待ち！北新地の人気ハラミ専門店「北新地はらみ」とは

2017年7月20日にオープンした「北新地はらみ」は、3階建て約70平方メートルのハラミ専門店です。外観の「肉」を目印にお越しただけのお客様も多く、幅広いお客様を中心にご利用いただいております。名物の黒トリュフ×卵黄でお召し上がりいただく「北新地はらみのステーキ」（100g = 1,700円～、税抜）は、塊肉で提供し、旨味を閉じ込めながら店員が目の前で仕上げ、最後にブランデーで風味付けして仕上げる嗜好の逸品です。



◎北新地さくら オーナー 服部融快（はっとりゆうかい）

1975年5月10日生まれ。辻調理専門学校卒業後、和食料理店での修業を経て、イタリア料理の名店「ポンテベッキオ 本店」にて修業を積む。その後、渡伊。帰国後、イタリア料理店をオープンし、2017年7月、北新地にハラミ専門店「北新地はらみ」をオープンし、予約2ヶ月待ちの人気店に。2018年3月には2号店を出店。現在に至る。

■馬肉料理専門店「北新地さくら」店舗詳細

店 名：北新地さくら
住 所：大阪府大阪市北区堂島1-3-4 谷安ビル1階
アクセス：JR北新地駅 徒歩5分
電話番号：06-6345-8129
営業時間：17時30分～22時
定休日：日曜・祝日
店舗面積：約15坪
席 数：18席
客単価：1万5,000円



是非、貴社媒体でお取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●

北新地さくら広報事務局 担当：齊藤 TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp