

## 業界初！インスタ映え超特化型の「マグロバル」！

### “#インスタマグロ”が6/13(水)大阪・梅田にOPEN

-インスタ映えしないものは置かない！マグロが可愛くオシャレに♪-

大阪・梅田を中心に飲食店を13店経営する株式会社 Adachi groupe（本社：大阪市北区堂山町17-5 トリコミート2階、代表：足立明夫）は2018年6月13日（水）、当社新ブランドとなるマグロバル「梅田・鮪ダイニング #インスタマグロ」（大阪市北区曽根崎2-10-2-2F）をオープンいたします。



#### ■「インスタ映え」を通して日本のソウル食材・マグロを発信する新生「マグロバル」！

最近、様々な形態・専門性の高い「バル」がクローズアップされています。「バル」には欠かせないキーワードとなっている、「インスタ映え」重視で食を楽しむ若者中心の文化に対して反対意見を聞くこともありますが、本来の日本人の食文化は「まず目で感じ」「舌を喜ばせ」「思い出に浸る」そんな楽しみに溢れた文化です。そこで、「『インスタ映え』に楽しい食事の始まりが全て詰まっているのでは」と考え、私たちは「まず目で楽しめて」「美味しくて」「思い出に残る」お店を、日本人のソウル食材ともいえる「マグロ」を通じて体現していきたいと考えました。

当店といたしましては、大阪発の新しい「マグロバル」として、見た目のキャッチーさだけでなく記憶に残る美味しさを、ヘルシーで日本人にもっとも馴染みの深い「マグロ」を梅田の路地裏から発信していければと思います。

ぜひ貴社媒体でご取材いただけますよう、よろしくお願ひ申し上げます。  
ご希望のメディア様は、お手数ですが別紙FAX返信表でご連絡くださいませ。

#### ●取材に関するお問い合わせ先●

広報責任者 田谷（たや）

TEL 080-3996-9281 Mail : tayaya515151@gmail.com



## 【「梅田・鮪ダイニング #インスタマグロ」店舗詳細】

- ◇店舗名 梅田・鮪ダイニング #インスタマグロ
- ◇住所 大阪市北区曽根崎2-10-2-2F
- ◇TEL 06-6926-4511 本社直通
- ◇営業時間 17:00~24:00
- ◇店舗面積 約65平方メートル
- ◇席数 38席
- ◇定休日 なし
- ◇客単価 約4,000円

### ■料理紹介

出来るだけ安く美味しくマグロを皆さまに提供する為に産地・ブランドの限定はせず、長年付き合いのある魚屋さんや、自ら市場に訪れ安く譲っていただける部位を中心に取り扱っています。時間をかけて頭を割ったり中骨からマグロ肉を集める事で、ノドウラ・ほほ肉・砂ずりなどの希少部位を中心に安く美味しく提供しています。



#### インスタマグロ

マグロ・ウニ・イクラをふんだんに盛り込んだ当店の看板メニュー。そのまま食べたり、醤油でアレンジしたり。各々がシャリ飯で手巻き寿司風に楽しんだりできます。



#### マグロ 盛り合わせ

希少部位を中心に5種類のマグロを、生で、レア焼きでそれぞれの部位の違いを感じながら堪能いただけます。醤油も全国から集められた違いの分かる醤油をお客様に選んで頂けます。

### ■飲み物紹介

時代に流行りにフルレンジ。果実たっぷりチューハイ。アイスクャンディーを使ったインスタ映え必至なカクテル。アルコール度を抑え、見た目のキャッチーさに特化しているため、アルコールの苦手な方でも様々なお酒を楽しめます。そして「480円均一日本酒」として全国から取り寄せた日本酒を飲みやすいサイズで提供。これまたいろいろな違いを楽しんでいただけます。※価格は税込み価格です



#### キャンディーPOPカクテル

アイスクャンディーそのまま。見た目可愛く、デザート感覚で飲んで頂けるライトカクテル。種類を複数種類用意予定。



#### 480円均一日本酒

常時20種。季節に合わせ日本中からマグロに合う日本酒。女性にも飲みやすいライトな日本酒を中心に集めています。気軽に頼める価格・サイズで提供します。

空間デザイン・総合プロデュースは、大阪を中心に50店舗以上手がける岡本一応が担当。コンクリート打ちっ放し・ピンクネオンなど、流行りのカフェのような内観でコンパクト且つ開放的な雰囲気。男女問わず居心地のよい店になればと思いデザイン。それぞれが、風景と一緒にお店で写真を撮りたくなる仕掛けももりだくさん。



風景全てがインスタ映えになるよう設計。非日常感が、食事をワクワクさせると考えています



### ●取材に関するお問い合わせ先●

広報責任者 田谷 (たや)

TEL 080-3996-9281 Mail : tayaya515151@gmail.com

