

薪焼き肉バルの先駆け「クラックル」2号店が梅田に7/27オープン
名物は丸太のように太く巻いた肉を薪で焼く「巻き薪(まきまき)焼き肉」
～直径約15cm・長さ約30cmの肉をその場で好きな量だけ薪焼きに～

◎メディア試食会のお知らせ◎

日時：7月25日(水)11時30分～13時 場所：大阪府大阪市北区曽根崎2-11-20 春貴曽根崎ビル1階

株式会社HASSIN（本社：大阪府大阪市浪速区恵美須東3-6-1新世界MDビルII 代表取締役：里良太）は、7月27日（金）に肉バル「Crakle ohatsu（クラックル お初）」（大阪府大阪市北区曽根崎2-11-20 春貴曽根崎ビル1階）をオープンします。



巻き薪焼き肉が目玉メニュー！



「Crakle ohatsu（クラックル お初）」内観イメージ

■目玉メニューは丸太のように太く巻いた肉を薪で焼く“巻き薪焼き肉”！

梅田・東通りに2017年3月30日にオープンした薪焼き肉バルの先駆的存在の「クラックル」の二号店としてオープンする「Crakle ohatsu（クラックル お初）」。目玉は、丸太のように太く巻いた肉を薪で焼く“巻き薪（まきまき）焼き肉”です。ニンニクと塩コショウで味付けされた豚バラ肉を、1本の丸太に見えるよう直径約15cm・長さ約30cmの大きさになるまで、たっぷりの脂を閉じ込めながら巻き付けていきます。お客様には120g～お好きな量だけご注文いただき、ご注文のgで切り分けたものを薪で焼き上げ、風味をつけていきます。肉厚ながらジューシーで、ほのかに薪の香りを楽しめるローストポークをお客様にお楽しみいただけます。

そのほか、薪焼きのメニューは、「薪焼き 牛タン」（1,480円）や「マグロの薪焼きタタキ」（780円）など全7種類用意。薪焼きだからこそ出来る風味豊かでジューシーな味わいのお肉をお客様にお楽しみいただければと思っております。また、ドリンクメニューは全54種類をご用意し、自家製の「漬け込みクラフトハイボール」（580円）をおすすめします。（※価格は全て税抜きです。）

当店といたしましては、新たな目玉メニューを加えたクラックル2号店の「Crakle ohatsu（クラックル お初）」で、さらに薪焼きの魅力をお伝えできればと思っております。

■「Crakle ohatsu」メディア試食会のお知らせ

日時：7月25日(水)11時30分～13時（受付開始：11時）

場所：「Crakle ohatsu」（大阪府大阪市北区曽根崎2-11-20 春貴曽根崎ビル1階）

内容：(1)店内撮影・撮影用料理のご提供 (2)試食タイム

※参加されるメディア様は、お手数おかけしますがFAXにてご出席返信シートをお送りください。

●取材に関するお問い合わせ●

Crakle ohatsu 広報事務局 担当：齊藤
TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■「薪焼き」とは

薪で火を起こし、鉄板を熱して肉を焼く「薪焼き」は、水分を含んだ生木を使うため、肉の旨味が逃げにくく、炭火よりも柔らかく仕上がるのが特徴。中は瑞々しく、ジューシーな味わいを楽しむことができます。

■目玉の『巻き薪焼き肉』含むメニューを46種用意※価格は税抜き価格です



1g7円 120g～販売



『薪焼き 牛タン』 1,480円



『マグロの薪焼きタタキ』 780円



『薪焼きカマンベール』 680円



『バケットピザ 揚げ茄子と
ミートソース』 680円



『漬け込みクラフトハイボール』 580円

■「Crakle ohatsu」店舗詳細

店 名：Crakle ohatsu
住 所：大阪府大阪市北区曾根崎2-11-20 春貴曾根崎ビル1階
アクセス：東梅田駅・大阪市営地下鉄谷町線 徒歩5分
電話番号：06-6311-7587
営業時間：11時～23時(ランチタイム：11時～15時)
定休日：無し
店舗面積：約200平方メートル
席 数：102席
客単価：3,000円



内観写真イメージ

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●

Crakle ohatsu 広報事務局 担当：齊藤
TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

