



2018年12月3日

PRESS RELEASE 新店オープン

NORESORE

株式会社コズミックダイナー

ミシュラン2019選出！話題の穴子専門店がついに難波へ 「穴子家 NORESORE」が12/13（木） グルメビル「GEMSなんば」に出店

=女性利き酒師も常駐し、“日本酒と穴子のペアリング”をご提案♪
漁獲量減少中の穴子の魅力を世界に発信！淡路島の穴子漁活性化へ=

メディア試食会のお知らせ：12月13日10時30分～15時（受付開始：10時）

関西を中心に約100店舗の飲食店を展開する株式会社コズミックダイナー（本社：大阪府大阪市北区野崎町9-13 梅田扇町通ビル6F、代表：平松明洋）は、穴子専門店「穴子家 NORESORE 難波」を2018年12月13日（木）にオープンするグルメビル「GEMSなんば」（大阪市中央区難波3-7-19）10階に出店いたします。

■2000年代から穴子の消費量は激減中。穴子の魅力を伝えて、淡路島の地域活性化へ！

「穴子家 NORESORE」は2015年に1号店を京都に出店した、穴子専門店です。淡路島を中心に、近海で水揚げされた新鮮な「伝助穴子」のみを使用した専門店として、多くの「穴子好き」の方々に支持をいただきました。大阪・新福島と東京・茅場町にも展開しており、大阪・新福島の店舗は「2019年ミシュランガイド」の「ビブグルマン」にも選ばれております。当店は4店舗目、待望の大阪・ミナミ地域での初出店となります。

当店では、「穴子と日本酒のペアリング」をご提案。穴子との相性抜群な日本酒を30種をご用意いたしました。当社唯一の25歳女性利き酒師も在籍しており、メニューを注文する際は、料理に合わせた日本酒を選定させていただきます。目玉メニューは、ビル名の「GEMS（宝石）」にかけた「穴子の宝石丼」（税抜1,000円・ディナー・1日5食限定）。穴子の薄造りとくらがキラキラと輝く、見た目も美しい海鮮丼となっております。

近年、淡路島の穴子の漁獲量は激減しており、理由といたしましては、穴子の魅力を知らない人が多く、消費量が減っていることが指摘されております。当店といたしましては、より多くの方々に穴子の魅力をお伝えすることで淡路島での穴子漁を盛り上げ、地域活性化に繋げていけたらと思っております。



見た目の美しさにこだわった「穴子の宝石丼」

■「穴子家 NORESORE 難波」メディア試食会のお知らせ

日時：12月13日（木）10時30分～15時00分
（受付開始10時）

場所：GEMSなんば10F
（大阪市中央区難波3-7-19）

内容：(1)店内撮影・撮影用料理のご提供
(2)ご試食
(3)利き酒師による日本酒のご紹介

※参加されるメディア様はFAX返信表にご記入の上、12月12日（水）17時までにご返信いただきますようお願い申し上げます。

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ先●

コズミックダイナー広報事務局 担当：小田切・古沢

TEL：06-4708-3766 携帯：070-6683-0628 E-mail：pr@raple.co.jp

■国際利き酒師の資格を取得するため日々勉強中！25歳女性利き酒師がおすすめのお酒を選定

日本酒は、新潟や秋田、福井など日本全国から穴子料理に合わせた名酒を集めました。日本酒最高ランクの純米大吟醸酒「東洋美人」(900円)「醸し人九平次 山田錦」(1,000円)「瀬祭三割九分」(1,200円)なども仕入れております。メニューを注文する際は、当社の利き酒師が料理に合わせた日本酒のご提案もいたします。



●利き酒師プロフィール●

名前：茂田 椋子（平成4年2月12日生まれ、大阪生まれ・大阪育ち）

日本酒の種類が豊富な店で働いていく中で、お客様から質問にしっかりと返答することができないことがあったことから調べていくにつれ、日本酒の奥深さに惹かれる。休日には酒蔵の見学や、日本酒に詳しい店員さんがいるお店に行くなどして、国際利き酒師の資格を取得するために日々勉強を重ねている。

■穴子にこだわったメニューは全28種！看板メニューの「薄造り」のほか、「アヒージョ」「しゃぶしゃぶ」など変わり種も。

淡路島の穴子は波が穏やかな瀬戸内海に生息しており、山の土が川から海へ流れる三角州によって、穴子の餌となる藻や泥が豊富であることから、昔から京都の料亭などで提供されるブランド魚として親しまれてきました。その中でも身が大きいものが「伝助穴子」と呼ばれております。脂が大変良くのっており、薄造りにしたときでもしっかりとした味わいが特徴です。看板メニューの「穴子の薄造り」(2,500円)は、「一度食べれば穴子の世界観が変わる」と自負している、当ブランド人気メニューの一つです。

穴子を使って調理したメニューは全28種。そのほか、「穴子の蒲焼き」(1,380円)、「穴子の白焼き」(1,380円)などのほか、「燻製穴子と季節野菜のアヒージョ」(1,050円)「穴子の骨せんべい」(580円)などといった変わり種もご用意しております。前菜から御飯まで全て穴子料理で構成したコース料理「楓」(4,000円)「蘭」(5,500円)「牡丹」(7,000円)「富士」(9,000円)では、「穴子と季節野菜の天ぷら」や「穴子の出汁しゃぶしゃぶ」などをお楽しみいただけます。

※価格は全て税抜価格です。



「穴子の薄造り」



穴子にさまざまなアレンジを加えたお料理
28種をご用意いたしております



穴子の白焼きと蒲焼き



「穴子と季節野菜の天ぷら」



「穴子のお出汁しゃぶしゃぶ」



穴子料理を堪能できるコースも

■全席個室を完備！人目を気にせずゆったりと穴子を楽しんで♪

当店は店内が60席全てが個室となっており、仕切られた空間でゆったりと食事をお楽しみいただけます。京町家風の店内は木の素材を使用し、白色を基調とした落ち着いた内装に仕上げました。

【「穴子家 NORESORE 難波」店舗詳細】

◇店舗名：穴子家 NORESORE 難波

◇住所：大阪府中央区難波3-7-19

◇TEL：06-6563-9905

◇営業時間：ランチ 11時30分～15時00分 (L.O.14時00分)

ディナー 17時00分～23時30分 (L.O.フード22時30分、L.O.ドリンク23時00分)

◇席数：60席

◇定休日：12月31日・1月1日のみ

◇客単価：ランチ2,500円、ディナー4,000円

●取材に関するお問い合わせ先●

コズミックダイナー広報事務局 担当：小田切・古沢

TEL：06-4708-3766 携帯：070-6683-0628 E-mail：pr@raple.co.jp

ご取材用返信シート
【返信先FAX】 06-6233-8778

「穴子家 NORESORE 難波」メディア試食会のご案内

■日時：12月13日（木）10時30分～15時00分（受付開始10時）

■場所：GEMSなんば10F（大阪府中央区難波3-7-19）

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ、**12月12日（水）17時00分**までにご返信いただけますようお願い申し上げます。

貴媒体名／番組名

御社名

御名前

計（ ）名

TEL/FAX

/

E-mail

当日携帯電話

ご撮影 有（スチール／ムービー／レポーター）・無

ご試食 有 ・ 無

インタビュー希望 有 ・ 無

掲載・放送予定日 2018年（ ）月（ ）日

通信欄

●取材に関するお問い合わせ先●

コズミックダイナー広報事務局 担当：小田切・古沢

TEL：06-4708-3766 携帯：070-6683-0628 E-mail：pr@raple.co.jp