

〈日本初〉串揚げ×アヒージョの最強タッグ誕生！ “串アヒージョ”専門店「オリーブ」が大阪・天満にオープン

= ココット鍋に入ったアヒージョはもう古い！？串揚げにすることで、よりヘルシーに。
1本ずつ丁寧に素揚げし、大皿に美しく盛り付ける“串アヒージョ”スタイルが女性に人気！ =

株式会社リジカーレン(所在地：大阪市北区、代表取締役社長：大橋 孝朗)は2018年11月1日、大阪・天満に新業態の“串アヒージョ”専門店「オリーブ」(大阪府大阪市北区池田町7-8、TEL 06-7708-4588)をオープンいたしました。

■串揚げとアヒージョの良いとこどり！串揚げにすることで、 「1本ずつ自由な味付け」「50%カロリーダウン」を実現

当社は、串揚げ専門店「串カツ酒場」を大阪・天満を中心に運営しています。女性の方により串揚げを楽しんで頂けるよう、ユニソースにフォンデュして食べる「串カツウニー」や牛肉の幻の部位「シャトーブリアン」をオリーブオイルで揚げた「シャトーブリアン串カツ」など新感覚のメニューを提案してきました。この度、新たな串揚げの楽しみ方として「アヒージョ」を融合させた“串アヒージョ”専門店「オリーブ」をオープンいたしました。

“串アヒージョ”は、オリーブオイルと今までの串揚げのノウハウを生かした独自の調理法で、食材を1本ずつ丁寧に素揚げする新しい調理スタイルです。従来のアヒージョは、耐熱性のある陶器製焼き型の深皿「ココット鍋」の中にオイルを浸して具材を調理しますが、「串揚げにすることで無駄なオイルを落としてヘルシーな上、自由な味付けでお楽しみいただけるのでは」との考えから今回開発に至りました。“串アヒージョ”として登場するのは、「牛フィレ肉」や「車海老」、
「広島牡蠣」など高級具材が中心。通常のアヒージョに比べ約50%のカロリーダウンを実現するほか、味付けも「カレーソース」や「トリュフ塩」、「スパイス仕立て」など具材の特徴によって変えており、大皿に美しく盛り付けて提供いたします。

11月にオープンしてからは女性を中心に1日平均30名の方にお越しいただいており、「こんなオシャレな串揚げ見たことない」「アヒージョよりヘルシーでおいしい」といった声をいただいております。当店といたしましては、串揚げとアヒージョの良いとこ取りをした“串アヒージョ”をより多くの方に楽しんでいただきたいと思います。



「串アヒージョ」は大皿に美しく盛り付けて提供いたします



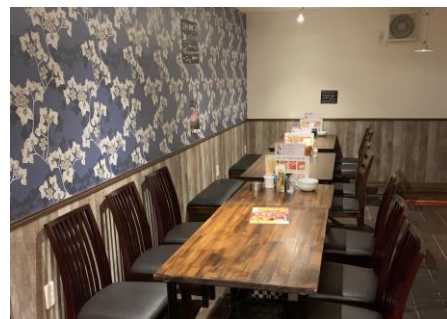
大トロース炙りウニのせ



牡蠣の串アヒージョ
カレー仕立て

【「オリーブ」店舗詳細】

住 所：大阪府大阪市北区池田町7-8
T E L：06-7708-4588
営業時間：月曜～木曜 17:00～23:00 (L.O.22:30)
定休日：金曜・土曜・日曜・祝日
店舗面積：99平方メートル
席 数：30席
客単価：約6,000円
メニュー数：フード30種・ドリンク30種



店内はモダンな雰囲気で演出します

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●

担当：大橋 TEL：06-6354-2245 E-mail：takaaki.oohashi@gmail.com