

ストップ！居酒屋の衰退。時代は家族3世代で楽しめる「NEXT酒場」へ 大阪・船場に「大衆酒場 あげもんや」4/17オープン

- 目玉は「串まで食べられるスイーツ串」！？店内には射的コーナーも♪ -

■□メディア試食会のお知らせ□■

日程：4月16日（火）13時～15時（受付開始：12時30分）

場所：大阪府中央区船場2丁目船場センター4号館B2階209号室

ワンズトライン株式会社（本社：大阪府大阪市北区芝田2丁目3番16号、代表：山内 仁）は4月17日（水）、揚げ物料理店「大衆酒場あげもんや 船場センター4号館店」（住所：大阪府中央区船場2丁目船場センター4号館B2階209号室、TEL：06-6484-8282）をオープンいたします。当店は、「家族3世代で楽しめる居酒屋＝NEXT酒場」をコンセプトに、大阪を中心に展開する居酒屋業態で、新店舗オープンに合わせて目玉メニューとして「串まで食べられるスイーツ串」を開発いたしました。



「スイーツ串」シリーズは全10種ご用意しております



串まで食べられる「生チョコ串かつ」



トッピングは、マンゴーソースやストロベリーソース、抹茶パウダー、はちみつなど11種

■ついに、居酒屋新時代に突入！「家族3世代楽しめる居酒屋＝NEXT酒場」をうたう「大衆酒場 あげもんや」

現在、「若者のお酒離れ」が進み、居酒屋業態の衰退が示唆されています。そういった現状から、「大衆酒場 あげもんや」は「家族3世代が安心して楽しめる、新時代に即した居酒屋＝NEXT酒場」をコンセプトに2017年4月、蒲生四丁目に1号店をオープンいたしました。以来、週末は子どもが走り回るアットホームな居酒屋として地域の皆さまに愛されております。この度、蒲生四丁目、兎我野町、上本町、都島に続く5店舗目として、船場センタービル内に新店舗をオープンいたします。

■業界初！外はカリッ、中はトロ～、串の代わりにカリカリ食感！？最後まで楽しめる「串まで食べられるスイーツ串」♪

船場センター店の目玉は、串まで食べられる「生チョコ串かつ（チョコ・抹茶）」（税抜200円、数量限定）。「大衆酒場 あげもんや」では、「スイーツ串」シリーズがお子様や女性を中心に人気を得ております。「チョコバナナ」や「マシュマロ」などの定番から「クリームチーズ大福」「カントリーマアム」など変わり種までご用意しており、「揚げることでさらに美味しい」と大変ご好評いただいております。そこで、今回は初のオフィス街に出店ということから感度の高い女性利用が増加することを見込み、「スイーツ好きの女性がさらに楽しめる串かつを作りたい」という思いで、業界初となる「串まで食べられるスイーツ串」を開発いたしました。生チョコにプリッツを刺して揚げることで、**外はカリッと中はアツアツでトロ～とした口触りに加え、プリッツのカリカリ食感の組み合わせで最後まで飽きない一品**となっております。また、お客様に選んでいただけるトッピング11種も新たに（〈ソース〉マンゴー・ストロベリー・ブルーベリー・チョコ、〈パウダー〉むらさきも・シナモン・抹茶・ストロベリー・シュガー・カラフルシュガー、はちみつ）ご用意しており、見た目も可愛らしく楽しめるよう進化いたしました。

また、店内には遊べる射的コーナーや、お持ち帰り可能な駄菓子コーナーなどを用意し、子どもから大人まで気軽に寄って楽しんでいただけるよう工夫をいたしました。当店といたしましては、新時代の居酒屋としての在り方を切り開いていけたらと思っております。

■「大衆酒場あげもんや 船場センター4号館店」試食会のお知らせ

日時：4月16日（火）13時～15時（受付開始12時30分）

場所：大阪府中央区船場2丁目船場センター4号館B2階209号室

内容：（1）代表・山内からのご挨拶 （2）店内撮影・撮影用料理のご提供 （3）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。



外観の様子

ぜひ貴社媒体でお取り上げをお願い申し上げます。ご不明な点等ございましたら、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先●

大衆酒場あげもんや 船場センター店 広報事務局 担当：小田切、和田
 TEL：06-4708-3766 MAIL：pr@raple.co.jp （試食会当日TEL：090-3972-6287）

【「大衆酒場あげもんや 船場センター4号館店」店舗詳細】

住所：大阪市中央区船場2丁目船場センター4号館B2階209号室

TEL：06-6484-8282

営業時間：11時～23時

席数：80席

店舗面積：28坪

定休日：日曜日

客単価：2,300円

メニュー数：串カツ43品/天ぷら30品/一品揚げ物12品/唐揚げ10品/サラダ5品/一品料理17品/海鮮19品
粉もん、丼12品/スピードメニュー17品

■入り口はスタッフで手作りした巨大なウェルカムアーチがお出迎え！天井からは提灯が吊り下がるにぎやかな店内♪

店内は、大阪らしく大衆感がある内装が特徴です。横幅約4メートルの巨大ウェルカムアーチや「あげもん横丁」と書かれた巨大看板は、スタッフ全員で手作りで制作いたしました。お菓子やおもちゃを撃ち落として楽しむことができる射的コーナーや、「どんぐり飴」や「蒲焼さん太郎」など約20種の昔懐かしい駄菓子が並び、自由にお持ち帰りができるコーナーも併設しており、まるでお祭りに来たかのような、にぎやかな雰囲気をお楽しみいただけます。



射的コーナーで落とした景品はお持ち帰りいただけます



内装はスタッフ全員で手作りいたしました



昔懐かしい駄菓子コーナーも



揚げ物メニューを多数取り揃えております

〈「大衆酒場 あげもんや」とは〉

大衆酒場は汚い店内や酒飲みが多いなどのイメージが根強く、居酒屋産業が衰退の一途をたどっていることから、「家族3世代が楽しめる居酒屋 = NEXT酒場」をコンセプトに掲げて誕生した「大衆酒場 あげもんや」。2017年4月、蒲生四丁目にオープンしてから、飲み会利用だけでなく、ご家族やデート、女子会などシーンを問わず地域の皆さまにお楽しみいただいております。スーパーボールすくいコーナーや黒板の落書きコーナーなど、お子様も安心して楽しめる工夫を凝らしており、「安心して子どもを連れてこれる」「ファミレス感覚で週に何回も来よう」という、うれしいお母さまの声もいただいております。

また、当店のメニューの合言葉は「揚げ物の総合デパート」。「串かつ」をはじめとして、「天ぷら」「とんかつ」「カラアゲ」といった4種の定番揚げ物を中心に取り揃えるほか、パン粉・練り粉・油・ソースまで、当社で開発したプライベートブランドを用いて提供しており、種類豊富で高品質な揚げ物をお楽しみいただけます。



週末はお子様でいっぱい



ご家族で楽しむ姿も多く見受けられます

●取材に関するお問い合わせ先●

大衆酒場あげもんや 船場センター店 広報事務局 担当：小田切、和田
TEL：06-4708-3766 MAIL：pr@raple.co.jp (試食会当日TEL：090-3972-6287)

ご取材用返信シート
【返信先FAX】 06-6233-8778

「大衆酒場あげもんや 船場センター4号館店」メディア試食会のご案内

■日時：4月16日（火）13時～15時（受付開始12時30分）

■場所：大阪府中央区船場2丁目船場センター4号館B2階209号室

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、4月15日（月）17：00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

（ ）月（ ）日

通信欄

●取材に関するお問い合わせ先●

大衆酒場あげもんや 船場センター店 広報事務局 担当：小田切、和田

TEL：06-4708-3766 MAIL：pr@raple.co.jp （試食会当日TEL：090-3972-6287）