



食材に合わせてパン粉・揚げ油を使い分け！銅鍋は特注品で細部までこだわり

北新地に「串揚げ専門店」が7月1日(月)オープン

メニューは6,800円のコース1種のみ。仕入れ状況を見ておすすめの串10本を用意

◎メディア試食会のお知らせ◎

日時：6月25日(火)12時30分～14時（受付開始：12時）

場所：「串揚げ かな山」（住所：大阪府大阪市北区曾根崎新地1-4-25 北新地MDビル B1F）

株式会社JOB COMMUNICATION（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 3階 代表取締役：東直人）は、7月1日(月)、串揚げ専門店「串揚げ かな山」（大阪府大阪市北区曾根崎新地1-4-25 北新地MDビル B1F）をオープンします。



料理長おすすめの串・10本をセレクト



落ち着いた空間で贅沢な時間をご提供します

■6,800円のコース1本勝負！食材・パン粉・油など細部までこだわり、至高の串揚げを提供します
「串揚げ かな山」で用意するメニューは、ストップオーダー制の「店主おまかせコース」6,800円のコース1種のみ。串揚げは、その日の仕入れ状況を見て料理長がおすすめの10本をセレクト。10本以降は、お客様がご満足頂けるまでご提供します（※別途料金要）。串揚げだけでは物足りない方向けに、+1,000円で飯・碗・漬物・選べる小鉢珍味・お口直しをつけることも可能なオプションも用意しております（※価格は税別）。

食材は国産・無農薬を中心に揃えて安心・安全。さらに、食材に合わせて数種類のパン粉を使い分け、見た目や食感の違いをお楽しみいただけるほか、揚げ油も高級ラードと植物性のブレンド油を使い分けて風味を活かした串揚げに仕上げます。串を揚げる鍋は、鍋底の角度やサイズにこだわった特注品を手配。絶妙な熱伝導と食材1つ1つに合わせた温度調整で至高の串揚げを生み出します。

串揚げソースは、ぬちまーす・手仕込みの自家製ソース・からしソース・出汁醤油の全4種類を用意し、提供時におすすめのソースを提案します。11本以降は、隠れソース「エスプーマソース」を特別に提供いたします。「当店の品格を味覚だけでなく視覚でも味わって頂けたら」と、料理を彩る器には有田焼を採用。ドリンクは、ワインソムリエによるお酒の提案を是非お楽しみ頂ければと思います。

●取材に関するお問い合わせ●

串揚げ かな山 広報事務局 担当：齊藤 TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■串揚げ10本内容例

- ・活け車海老
- ・長崎県産キャンベラコーン
- ・鹿児島県産和牛フィレ
- ・河豚のイカ墨パン粉揚げ
- ・和歌山県産稚鮎
- ・長崎県産アスパラガス
- ・ウニと徳島県産新レンコン巻き
- ・明石蛸のたこ焼き仕立て
- ・三重県産三つ葉の鱧焼き
- ・京都赤万願寺とうがらし



追加注文される方には特別に
エスプーマソースを提供



+1,000円のオプションを追加した際の集合体写真

■料理内容一部



料理長おすすめの串・10本をセレクト
ソースは全4種類をお好みで



本日の産直お野菜盛り
無農薬の有機野菜を中心に常時10種類以上～



選べる小鉢珍味
15種以上の小鉢珍味からお好きなものを
何種でも選べます ※オプション



■店主・金山雄一プロフィール

1979年7月2日生まれ/奈良県出身

お笑い芸人として修業した異色の経歴を持ち、31歳で串揚げの奥深さに魅了される。大阪でミシュランを獲得した北新地「串かつ 凡」で3年間修行ののち渡仏し、3年間パリ店で腕を振るう。日本に戻り、ANAクラウンプラザホテル「串揚げ 春夏秋冬」料理長を務める。今回、念願だった串揚げの激戦区、大阪・北新地で「串揚げ かな山」のオープンに至る。

■「串揚げ かな山」店舗詳細

店 名：串揚げ かな山
住 所：大阪府大阪市北区曾根崎新地1-4-25 北新地MDビル B1F
電話番号：06-4797-6166
営業時間：18時～23時(L.O=22時)
※8月1日(木)からランチ営業開始。ランチ=11時30分～14時(最終入店=13時30分)
定休日：日曜
店舗面積：約80平方メートル
席 数：20席(カウンター=12席、テーブル=8席)

是非、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●

串揚げ かな山 広報事務局 担当：齊藤 TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

