

年間1万食突破「北新地 最強麻婆豆腐」が看板メニューの「中菜Labo.朝陽」の2号店「中菜バル 堂島」10/28オープン～ホテル中華総料理長を務めたシェフが考案した本格四川料理をカジュアルに～

大阪・堂島に「中菜バル 堂島」(住所：大阪市北区曽根崎新地2-4-7酒井ビル1階)が10月28日(水)、グランドオープンいたします。年間1万食以上の注文がある「北新地 最強麻婆豆腐」が看板メニューの「中菜Labo.朝陽(チュウナ ラボ チョウヨウ)」の2号店です。

■「北新地 最強麻婆豆腐」が人気の「中菜Labo.朝陽」2号店。カジュアルに味わえるバル形式。



最強麻婆豆腐(1,140円)



水煮牛肉(スイジュウニュウロウ)(1,580円)

当店は、大阪・北新地に2014年8月にオープンし、年間1万食以上の注文がある「北新地 最強麻婆豆腐」が看板メニューの「中菜Labo.朝陽」の2号店です。提供する料理は、「中菜Labo.朝陽」の味をベースに、堂島ホテル「中国料理 瑞兆」で総料理長を務めた、高橋秀栄総料理長が考案。四川料理の技法に、香港料理を融合させた本格的な中華料理を、カジュアルに味わえるバル形式の店舗です。中華料理特有の大皿料理を、少人数でも品数を多く楽しんで、味わっていただけるよう、食べやすい量に調整しました。

看板メニュー「最強麻婆豆腐」(1,140円)は、ただ辛いだけではなく、3種類をブレンドした豆板醤、自家製山椒油・自家製ラー油など、味を重ねることで生まれる、「旨み・辛み・痺れ」のバランスが調和した最強の黄金比となっております。麻婆豆腐の「腐」を「府」と記すことで、大阪府で一番を目指したいという思いを込めました。そのほか、クミンや唐辛子などのスパイスを効かせた「羊肉串(ヤンロウチュアン)」(5本、980円)、ゴマの風味が濃厚な「濃厚担担麺」(900円)、唐辛子や花椒で牛肉を煮た、四川の代表料理「水煮牛肉(スイジュウニュウロウ)」(1,580円)、香港式のクリスピーチキン「脆皮鶏(チョイペイガイ)」(半羽2,780円)など、約50種類のフードメニューを揃えております。

ドリンクは、ビール、紹興酒、ワイン、中国で広く飲まれる蒸留酒で、アルコール度数40パーセントある、白酒(パイチュウ)など、中華料理に合うお酒を、約35種類ご用意しております。

当店といたしましては、これから寒くなる中、唐辛子やスパイスが効いた四川料理を食べて、体を温めていただき、コロナに負けない体作りをしていただければと思います。

※価格は税別です

■「中菜バル 堂島」店舗詳細

所在地	: 大阪市北区曽根崎新地2-4-7酒井ビル1階
電話	: 06-6476-8711
営業時間	: ランチ 11時30分～14時、ディナー 17時30分～22時30分
席数	: 28席(テーブル22席、カウンター6席)
店舗面積	: 22坪
定休日	: 日曜・祝日
客単価	: 約5,000円



店舗外観

取材に関するお問い合わせ

中菜バル 堂島 担当：浅野 友近(店長)

TEL : 06-6476-8711 E-mail : re.taste.labo2019@gmail.com

■メニューのご紹介（価格は税別）

看板メニュー 「最強麻婆豆腐」 (1,140円)

当店は四川式の麻婆豆腐ですが、ただ辛いだけではなく、「旨み・辛み・痺れ」のバランスを調和させ、甘みや旨みも感じる味わいです。味の要である豆板醤は、3種類をブレンドし、辛さの中に甘みもある唐辛子「四川朝天辣椒」、香り高い赤色の「四川山椒」、2週間かけて作る自家製の山椒油や自家製ラー油を使い、山椒のピリリとした爽やかな痺れとともに、後味は甘さも残ります。

豆腐は、空堀商店街の豆腐店「岡田屋本店」に、当店の麻婆豆腐専用オーダーしたものです。麻婆豆腐の味に負けないよう、大豆の味が濃く、崩れにくく弾力性があるのが特徴です。お客様の人生で、一番記憶に残る麻婆豆腐を目指しております。



四川料理を中心に、前菜、メイン、点心、麺料理など、約50種類のメニューをご用意しております。



羊肉串(ヤンロウチュアン)
5本980円、追加1本180円

ラム肉を串焼きにし、クミンや唐辛子をブレンドしたオリジナルスパイスを効かせ、羊独特の臭みを抑えています。ビールとの相性が抜群の一品です。



濃厚担担麺 900円

濃厚なゴマの風味に、歯ごたえのある香港麺を使用。「中菜Labo.朝陽」で水曜日に15食限定で提供し、約30分で売り切れてしまう人気メニューが、当店ではレギュラーメニューで提供。



脆皮鶏(チョイペイガイ) 2,780円

香港式のクリスピーチキン。鶏に下味を付け、表面に飴を塗って、乾かしてから、熱した油を何度もかけ、皮をパリパリに仕上げます。完成までに3日を要する、手間ひまをかけた料理です。

■総料理長・高橋秀栄(ひではる)のご紹介

1971年11月23日生まれ 北海道出身

2003年～14年 堂島ホテル「中国料理 瑞兆」の総料理長を11年間務める

2008年 大阪府優良調理師 知事表彰

2009年 台北国際中国料理コンクール 日本代表 3位入賞

大阪食の博覧会 中国料理コンクール 2001年銀賞、2005年・2009年金賞

「中菜Labo.朝陽」では、「中国料理 瑞兆」の料理を継承しながらも進化させ、四川料理の技法をメインに、香港料理を融合させた料理を提供してきました。今回オープンする「中菜バル 堂島」では、バル形式で、手軽に、本格中華を味わっていただきたいと思っております。



高橋総料理長(中央)

■当店のコロナ対策

- ・「大阪コロナ追跡システム」の登録
- ・スタッフのマスク着用、手洗い・アルコール消毒の実施、健康チェック
- ・入店時、お客様に手指のアルコール消毒
- ・店舗の換気、机やメニューの備品等の消毒
- ・席の間引き
- ・会計時のキャッシュトレイの使用 など

是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

取材に関するお問い合わせ

中菜バル 堂島 担当：浅野 友近(店長)

TEL : 06-6476-8711 E-mail : re.taste.labo2019@gmail.com