

目玉はフレンチの技法を使った料理長特製の“鴨”シュウマイ

大阪・裏なんばに焼売専門店「焼売酒場 マッコイ」7月1日（木）開業

焼売は1つ90円～。焼売と一品料理をアテにお酒をお楽しみください

関西を中心に飲食店を展開する株式会社JOUJOU（本社：大阪市中央区安土町2-5-5 本町明大ビル2階、代表取締役：松山豊寿）は大阪・裏なんばに2021年7月1日（木）、焼売専門店「焼売酒場 マッコイ」（大阪市中央区難波千日前14-22 イレブンハイツ1F）をオープンいたします。



60種のフードメニュー

目玉はフレンチの技法を使った
「特製シュウマイ」（1つ90円）「マッコイレモンソー」
(480円)

■目玉は鴨肉を使った1つ90円の「特製シュウマイ」！見た目のインパクト大の「黒いレモンソー」も

「焼売酒場 マッコイ」は、1つ90円～とお手頃な価格で焼売や蒸し物、揚げ物などの一品料理をアテにお酒を楽しめる焼売酒場です。店内はレトロさとおしゃれさを融合した「大衆酒場」のような雰囲気、目玉メニューは、「ここでしか味わえない焼売を作りたい！」との思いから生まれた「特製シュウマイ」（90円/1つ ※ご注文は3つから）です。なんばが「鴨なんば」の由来となっていること、鴨肉の焼売が珍しいことから、フレンチの技法を使い鴨肉のミンチに鴨スープを合わせました。コレステロールが少なく不飽和脂肪酸や鉄分、ビタミンB2が他の肉類に比べてかなり豊富なため、夏バテ予防効果も期待しています。

もう一つの目玉メニューは、見た目にインパクトのある「マッコイレモンソー」（380円）。食べられる炭「国産赤松炭」を使い、真っ黒なレモンソーに仕上げています。炭の吸着力を利用して体の中にある脂や有害物質などに取り付き、排出してくれる効果があるとされています。見た目のインパクトとは裏腹に、健康を意識する方にもオススメな一品です。

その他、高級食材と言われているアワビをお手頃価格で提供する「アワビのオイスター煮込み」（580円）せせりをユーリンチ風に仕上げた「せせりリンチー」（480円）、など、約60種類のフードメニューや、自家製のスイーツ、トクホのお茶を使ったヘルシー志向なドリンクなど、アルコール、ノンアルコール含め約60種類以上をご用意しております。
※価格はすべて税抜です

▶「焼売酒場 マッコイ」店舗概要

店名：「焼売酒場 マッコイ」
住所：大阪市中央区難波千日前14-22 イレブンハイツ1F
電話番号：06-6633-0050
営業時間：17時～25時（土日祝は12時～）L.O.24時30分
店舗面積：18坪（約60平方メートル）
席数：28席（カウンター：10席、テーブル18席）
客単価：2,500円～3,000円
コロナ対策：スタッフのマスク着用／アルコール消毒など



●取材に関するお問い合わせ●

「焼売酒場 マッコイ」 担当：加藤

TEL: 09096260403 E-mail: joe.kato1769@gmail.com