



新店情報/なんば/馬肉

熊本県の契約畜産農家直送、新鮮&リーズナブルな馬肉を味わえる なんばに馬肉専門の大衆酒場「ウマイサカバ」7/16(土)オープン 目玉は馬刺し！9部位の食べ比べを楽しめる「ウマサカ階段」や木箱に入った「極上ウマ箱」

■ メディア内覧会のお知らせ ■

開催日時：7月15日(金) 12:00～ 開催場所：ウマイサカバ(大阪府中央区難波千日前1-8)

飲食店を運営する株式会社THAN(サン)(本社：京都府京都市、代表取締役：織田 裕貴)は2022年7月16日(土)、馬肉専門の大衆酒場「ウマイサカバ」(大阪府中央区難波千日前1-8)を大阪・なんばにオープンします。「原価ビストロチーズプラス」などを手掛ける当社の新業態です。



ウマ紅白カルパッチョ(990円)



9部位を盛り付けた「ウマサカ階段」(2,640円)



極上レバー(1,540円)

■ 熊本の畜産農家直送の新鮮馬刺しが看板メニュー！20種類以上の部位食べ比べも

「ウマイサカバ」は、熊本県にある契約畜産農家から直送した馬肉を使った料理を味わえる馬肉専門の大衆酒場です。仲介業者を介さず畜産農家から直送するため、品質が良く新鮮な馬肉をリーズナブルな価格で提供することができます。馬肉は牛肉や豚肉、鶏肉と比べタンパク質やアミノ酸、鉄分などが豊富で栄養価が高く、低カロリーでヘルシーなため近年人気が高まっています。特に国産の馬肉はクセが少なく、とろける食感の霜降りからしっかりと肉質の赤身など、部位ごとに異なる旨味を堪能いただけます。

料理は、馬刺しや馬肉を使った一品料理など約30種類の馬肉料理をはじめ、大衆酒場で定番の「鉄板ソーセージ」(550円)「分厚いハムカツ」(550円)など約70種類をご用意。馬刺しは、1日2食限定の「極上レバー」(1,540円)や不定期入荷の「幻の生タン」(1,760円)、たてがみの部分で脂身を味わう「コウネ」(869円)など、20種類以上の部位をそろえ、「ウマサカ階段」「極上ウマ箱」(各2,640円)はそれぞれ9つの部位の食べ比べをお楽しみいただけます。そのほか、一人前からご注文いただける黒マー油が効いた豚骨スープのもつ鍋「熊本とんこつ牛もつ鍋」(1人前＝1,320円)や、締めにお薦めの「熊本ウマラーメン」(550円)や「カレー ブラック」(550円)をご用意しております。

ドリンクは、ビールやサワー、ハイボール、焼酎、カクテルなど100種類以上をそろえています。「100万馬カサワー」(500円)や「逃げテキーラ」(390円)、「ウォッカ3連単」(390円)など馬や競馬にちなんだネーミングのドリンクもご用意。メニュー表は、競馬新聞をモチーフにしたデザインです。 ※価格は全て、税込価格です

■ 店舗概要

店名	ウマイサカバなんば		
所在地	大阪府大阪府中央区難波千日前1-8		
電話番号	06-6649-1555		
営業時間	月曜～金曜＝17時～24時、土日祝＝16時～24時(L.O. フード＝23時、ドリンク＝23時30分)		
席数	44席	店舗面積	24.03坪
客単価	4,000円	定休日	なし

< 取材に関するお問い合わせ >

『ウマイサカバ』 広報事務局

担当：岡本 TEL：06-4708-3766

EMAIL：pr@raple.co.jp



メディア内覧会 概要

日時：7月15日(金) 12時00分～15時00分 (受付15分前～)
場所：ウマイサカバ (大阪府中央区難波千日前1-8)
内容：外観、内観、メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供
担当者インタビュー

■フードメニューのご紹介 (一部)

約30種類の馬肉料理から大衆酒場の定番メニューまで約70種類をそろえています。



馬刺し「サンカク」(1,540円)



ネギどっさり！ウマポン(990円)



ウマサカ特製！桜ユッケ(990円)



レアで仕上げる ウマニラ炒め(990円)



熊本ウマラーメン(550円)



カレー ブラック(550円)

■ドリンクメニューのご紹介 (一部)

100種類以上のドリンクをそろえています。馬や競馬にちなんだネーミングのドリンクもお楽しみいただけます。

- ・生ビール 450円
- ・サワー各種 390円～
- ・100万馬カサワー 500円
- ・ハイボール各種 390円～
- ・カクテル各種 390円～
- ・先行テキーラ 390円
- ・焼酎(芋・麦) 400円～
- ・チャミスル 700円
- ・ボトルワイン(赤・白・スパークリング) 1本2,000円～
- ・ソフトドリンク各種 330円

■運営会社

社名：株式会社THAN(サン) 代表取締役：織田 裕貴
本社所在地：京都市下京区函谷鉾町101アーバンネット四条烏丸ビル6階
設立：2017年4月2日 ウェブサイト：<https://than-web.net/>
業務内容：飲食店運営(全17店舗)
「原価ビストロチーズプラス」(9店) 「原価酒場けいすけ」(2店) 「酒場 もつ猿」(1店)
「肉屋の台所 京都木屋町ミート」(1店) 「Italian bar Kyoto kimuraya」(1店)
「アジアバル607」(1店) 「sinoa」(1店) 「ウマイサカバ」(1店)

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下さいませ。

< 取材に関するお問い合わせ >

『ウマイサカバ』 広報事務局

担当：岡本 TEL：06-4708-3766

EMAIL：pr@raple.co.jp

【ご出席返信用紙】

FAX : 06-6233-8778 ・ E-mail : pr@raple.co.jp

「ウマイサカバ」メディア内覧会のご案内

- ◇日時 : 2022年7月15日(金) 12時～15時 (受付15分前～)
- ◇場所 : ウマイサカバ (大阪府中央区難波千日前1-8)
- ◇内容 : 外観、内観、メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供
担当者インタビュー

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

2022年7月14日(木)15:00までにご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

【メディア向け内覧会開催にあたってのお願い】

大変お手数をおかけしますが、マスク着用でお越しく下さい。

当日体調の優れない方は、後日取材日程を調整しますので、ご遠慮下さい。

多数のメディアが重なる場合は、時間調整させていただきますので、ご協力宜しくお願い致します。

来店時間 () 時 () 分

御社名

貴媒体名/番組名

御名前 計 () 名

掲載・放送予定日 2022年 () 月 () 日

TEL/FAX

E-mail

当日携帯電話

御撮影 有 (スチール/ムービー) ・ 無

御試食 有 ・ 無

備考