

さば料理専門店「SABAR」の新業態！「大衆酒場」テーマに！ 大阪・南森町に「大衆酒場 とろ鯖」5月12日(金)オープン！ 「サバ姐（ねえ）」がSNSや店頭、イベントなどでさばの魅力を発信！

<メディア内覧会のご案内>

日 時：2023年5月11日（木） 11時～14時
会 場：大衆酒場 とろ鯖（大阪市北区天神橋3-2-37）



お申込みフォーム

関西を中心に飲食店を展開する株式会社コズミックダイナー（本社：大阪市北区、代表取締役：定松 慎）は2023年5月12日（金）、「魚とおでんと瓶ビール 大衆酒場 とろ鯖 南森町店」（大阪市北区天神橋3-2-37）をオープンします。さば料理専門店「SABAR」の新業態です。



サバ料理や新鮮な刺身を提供



さば出汁で煮込んだおでんも用意

■「大衆酒場」がテーマの新業態！必食「とろさば料理」と目の前で煮込む「さば出汁」のおでん

「SABAR」は、三陸沖で獲れた通常よりも脂がのった天然の「とろ鯖」をメインにご提供するさば料理専門店です。今回、「大衆酒場」をテーマにオープンする新業態「魚とおでんと瓶ビール 大衆酒場 とろ鯖」では、さばをメイン食材としつつも、近隣で働く方が毎日通える居酒屋としておでんなどの居酒屋メニューも提供します。

フードメニューは70種類以上をラインアップ。「とろさば4大名物」として、「とろさば造り4種盛合せ」（990円）や全長38センチ以上の「メガとろさばの塩焼き」（1,980円）などをご用意。店内中央のカウンターに設置するおでん鍋では、「さば出汁」で煮込んだ大根やさばつくね、たまご（180円～）などのおでんをご提供します。「ハムカツ」（380円）や「手羽先唐揚げ」（1本、180円）など昔ながらの安心感のあるメニューもそろえています。ドリンクは「スーパードライ大瓶」を破格の380(サバ)円を提供するほか、「トマトチューハイ」（430円）「甘酢ガリチューハイ」（430円）などをご用意。平日11時38(イイサバ)分からは、ランチでの営業も行います。

■店舗概要

名 称：魚とおでんと瓶ビール 大衆酒場 とろ鯖 南森町店

住 所：大阪市北区天神橋3丁目2-37

電話番号：06-6354-8238

営業時間：ランチ＝11時38(サバ)分～14時 デイナー＝16時～23時38(サバ)分
土曜・日曜・祝日＝11時38(イイサバ)分～21時38(サバ)分

店舗面積：91.72平方メートル

席 数：カウンター10席、テーブル36席

客単価：2,000円

公式Instagram：https://instagram.com/torosaba_minamimorimachi



店舗外観

●取材に関するお問い合わせ●

「魚とおでんと瓶ビール 大衆酒場 とろ鯖 南森町店」広報事務局 担当：岡本・小村

TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■「サバ姐（ねえ）」プロフィール

SABARブランドマネージャー 宗元 由加（むねもと ゆか）

2023年3月8日より、さばのある生活を提供するさばの伝道師「サバ姐（ねえ）」として活動を開始。各種SNSで「SABAR」やさばの魅力を発信するほか、さば料理開発やさば料理をレクチャーする料理教室などのイベントの企画も行う。

Twitter : https://twitter.com/38_neeeInstagram : https://www.instagram.com/38_neee/

「サバ姐」プロフィール写真

■フードメニューのご紹介（一部）

さば出汁の関東煮（おでん）

さば出汁を使いお客様の前で煮込んだものをご提供します
大根、さばつくね、たまご、こんにゃく、牛すじなど12種類（180円〜）



【とろさばメニュー】

- ・メガとろさばの塩焼き 1,980円（ハーフ 980円）
- ・名物炙りとろメ鯖 880円
- ・とろさば造り 480円
- ・とろさば棒寿司 650円
- ・胡麻さば 480円

【さばじゃないメニュー】

- ・まぐろやあじのお刺身 380円〜
- ・あさりの酒蒸し 450円
- ・タコの唐揚げ 480円
- ・おでん大根唐揚げ 520円
- ・ハムカツ 380円
- ・出汁巻き玉子 450円

【小皿メニュー】

- ・鶏皮ボン酢 380円
- ・ピリ辛こんにゃく 380円
- ・焼き茄子 380円



とろさば棒寿司（650円）



あじ刺し（380円）



とろさば造り（480円）

■ドリンクメニューのご紹介（一部）

スーパードライ大瓶（633ml）を破格の380(サバ)円でご提供するほか、「生すだちチューハイ」（430円）、「甘酢ガリチューハイ」（430円）、「青汁と21種の野菜ハイ」（430円）などのソー系や、生ビール（430円）、ハイボール（380円）などアルコール約30種類をご用意しています。

■運営会社

社名：株式会社コズミックダイナー

代表取締役：定松慎

本社所在地：大阪市北区野崎町9-13 梅田扇町通ビル6F

電話番号：06-6232-8333

設立：2017年2月

ウェブサイト：<http://cosmicdiner.jp/>

事業内容：飲食店（居酒屋・焼き肉・レストランなど）の経営・企画・運営、プロデュースおよびFC展開
ぜひ、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。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

「魚とおでんと瓶ビール 大衆酒場 とろ鯖 南森町店」広報事務局 担当：岡本・小村

TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

「魚とおでんと瓶ビール 大衆酒場 たらこ鯖 南森町店」広報事務局宛

ご出席返信シート送付先

FAX : 06-6233-8778

MAIL : pr@raple.co.jp

お申込みフォーム : <https://qr.paps.jp/XhRRv> お申込み用QRコード



■「魚とおでんと瓶ビール 大衆酒場 たらこ鯖 南森町店」メディア内覧会のご案内■

日時 : 2023年5月11日(木) 11時~14時

会場 : 魚とおでんと瓶ビール 大衆酒場 たらこ鯖 南森町店
(大阪市北区天神橋3丁目2-37)

取材内容 : 外観、内観、メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご用意
担当者インタビュー

※誠にお手数ではございますが5月10日(水)17時までに返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

貴媒体名/番組名

貴社名

掲載・放送予定日 2023年 ()月 ()日

お名前 計 ()名

TEL/FAX

E-mail

当日連絡先

ご撮影 有(スチール/ムービー)・無

個別取材のご希望 有・無

ご質問・ご要望

●取材に関するお問い合わせ●

「魚とおでんと瓶ビール 大衆酒場 たらこ鯖 南森町店」広報事務局 担当 : 岡本・小村

TEL : 06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp