

脱サラ → 沖縄に移住して飲食店開業 → アグー豚に出会い衝撃 大阪・北浜にあぐー豚しゃぶしゃぶ専門店 6/8（木）オープン ～子育てを考え、妻の地元へ。焼肉、焼鳥業態で15年経験を積んだ妻の義弟が料理長～

不動産経営や飲食コンサルティングを手掛ける合同会社NORI company（本社：沖縄県那覇市、代表社員：二宮徳人）は6月8日（木）、「あぐー豚しゃぶしゃぶ 徳」（大阪市中央区淡路町1-6-6）をグランドオープンします。脱サラして沖縄に3年移住し、その時に会ったアグー豚に衝撃を受けたオーナーが、家族と共に大阪で勝負します。



純血のアグー豚を提供する松コース（2人前）



左から妻、娘、オーナー、料理長

■脱サラし、沖縄に移住して居酒屋を開店。その後子育て環境を整えるため、妻の地元・大阪へ

オーナーの二宮は不動産会社で務めた後、2020年1月に心機一転沖縄へ移住。不動産業で得た知識を生かし、立地条件のいい場所を見つけ居酒屋を開店しました。開店後すぐに新型コロナウイルスが流行するものの、地元客を中心にお店は繁盛。その後現在の妻と結婚し、妻の妊娠・出産を経て子育てのことを考え、妻の地元大阪に戻ってきました。

大阪へ戻って飲食店をするにあたり、沖縄で出会ったアグー豚に着目。地元沖縄民でも食べることの少ない純血種のアグーを食べた時の感動を大阪に伝えたいと、オーナー、妻、焼肉・焼鳥業態で15年の経験を持つ妻の義弟を料理長として「アグー豚しゃぶしゃぶ 徳」をオープンすることにしました。

■「アグー」は純血種、「あぐー」は純血種が50%以上入っている豚。海ぶどうやもずくなど沖縄食材も

当店では昼、夜ともに松竹梅3種のコースをご用意。松（昼＝4,180円、夜＝7,980円）では純血のアグー豚「あぐー島黒（しまくる）」を、竹（昼＝3,480円、夜＝6,380円）では75%の「やんばる島豚あぐー」を、梅（昼＝1,880円、夜＝3,480円）ではパイナップルの飼料を食べて育った「パイナップルポークあぐー」を提供します。野菜はにんじん、白菜、豆腐など基本的なものに加え、沖縄から仕入れた海ぶどうやもずくをご用意。さっとしゃぶしゃぶした豚に巻いてプチプチとした食感をお楽しみください。（ライス、野菜、海ぶどう、もずくはおかわり自由）。つけダレは「ポン酢」「ごま」のほか、「塩ポン酢」「わさび出汁」の4種をご用意。焼肉・焼鳥業態で15年修業した料理長が、その知見を生かして開発しました。おすすめはわさび出汁で、わさびのツンとした辛味が、アグー豚の甘みを引き立てます。お肉は一人あたり180～200gとボリュームがあるものの、脂にクセが少なくスッカリとした後味が特徴。「焼肉がしんどくなってきたけど、ガッツリお肉を食べたい！」というお肉好きの願望を叶えられるお店です。デザートで提供するバニラアイスは、風味の強いニューカレドニア産のバニラビーンズと、北海道産ジャージー牛乳を使用。濃厚でバニラの風味豊かなアイスに仕上げています。

■「あぐー豚しゃぶしゃぶ 徳」詳細

住 所：大阪府大阪市中央区淡路町1-6-6

電話番号：050-3576-0904

営業時間：昼＝11時30分～15時、夜＝17時～22時

席 数：テーブル＝8席、カウンター＝7席

定休日：日曜・祝日

●取材に関するお問い合わせ●

あぐー豚しゃぶしゃぶ 徳 担当：二宮 TEL：080-9988-8259 E-mail:n.company0904@gmail.com



松コース (夜)



- ・小鉢2品
- ・しゃぶしゃぶセット
アグー豚「島黒」180g~200g
野菜・・・にんじん、白菜、水菜、えのき
長ねぎ、海ぶどう、もずく
- ・雑炊またはチーズリゾット
- ・【徳】製いちごショートケーキアイス

※ごはん、野菜、海ぶどう、もずくはおかわり自由
※写真は2人前



海ぶどうやもずくをまいてお召し上がりください



左奥から時計周りにポン酢、塩ポン酢、
ごまダレ、わさび出汁



1階 カウンター席



2階 テーブル席



入り口



店舗の入る複合施設「船場淡路町・女将小町」

●取材に関するお問い合わせ●

あぐー豚しゃぶしゃぶ 徳 担当：二宮 TEL：080-9988-8259 E-mail:n.company0904@gmail.com