

10月12日(木) 大阪梅田にオープン

世界展開をスタートさせた予約半年待ちの「熊の焼鳥106」の新業態
業界初の“薪”を使った鳥焼き専門店に全国展開を目指す

熊の鳥焼

東京・大阪を中心に「熊の焼鳥」などを展開する株式会社熊のマネジメント（本社：大阪府大阪市、代表取締役：熊脇稔康）は、新業態となる鳥焼専門店『熊の鳥焼』を、10月12日（木）大阪梅田にオープン致します。



■「熊の焼鳥」とは

「熊の焼鳥」は、株式会社熊のマネジメント代表の熊脇が2014年に大阪天神橋筋六丁目にオープンした焼鳥店。たかが焼鳥と言われた時代に、突出した技術を駆使し、圧倒的な美味さで瞬く間に全国の食通達が唸る人気店となりました。会員数はなんと1万人を超え、現在、入会金30万円の会員制でありながら、予約が半年以上取れないモンスターな焼鳥店として唯一無二の存在感を放っています。「熊の焼鳥106」を本店とし、わずか数年で大阪北新地、京都祇園、名古屋、東京、沖縄の他、海外にも進出し、ファンを増やしています。人気焼鳥ランキング※では数年間『第1位』を獲得し続け、11月24日（金）開業予定の新たなランドマークとして注目を集める「麻布台ヒルズ」にも「焼き鳥熊脇」を出店予定です。

※「RETRIP」大阪×焼鳥人気ランキングなど

■新業態『熊の鳥焼』が誕生！

この度、「熊の焼鳥」の新業態『熊の鳥焼』を大阪梅田にオープンいたします。今回は、「熊の焼鳥」の素材や焼きの技術のこだわりはそのままに、会員制ではなくどなたでも気軽にご利用いただける新しいスタイルの鳥焼専門店です。鳥焼とは、ヘルシーな鳥肉を串打ちせず、焼肉のように焼いて食べる九州の山奥で愛される料理です。鳥に31年携わり、鳥を知り尽くした熊脇だからこそできる新たな鳥焼スタイルを楽しんで頂けます。

■『熊の鳥焼』のこだわり

まずは、鶏の使い分けです。鶏は種類や季節によって、柔らかさ、歯応え、旨み、あっさり、しっとり、コリコリなどなど様々な特徴があるので、部位によって鶏を使い分け、その鶏を最大限に活かす料理で提供致します。次に、薪と炭を組み合わせたハイブリッドな焼き方です。メインとする火力は薪。薪の香りと鶏肉は相性が抜群で、その最高火力で表面を燻し焼きにすることで、薪の芳醇な香りをまろわせることができます。薪の香りと、炭の程よい遠赤外線で焼き上げます。

■コンセプトは山奥にある名店

大阪のど真ん中にありながら、中に入るとメインキャラクターの「くーま君」がお出迎え。旅や日々の仕事の疲れを癒す店内は、靴を脱いで頂き、全卓に設置した特注の「熊の囲炉裏」を仲間で囲み、ゆっくりくつろぎながら様々な鳥焼を堪能できます。



■おすすめメニュー

名物は、「薪炙り」、「天草大王の薪タタキ」、「大摩桜の焼きしゃぶ」、「薪の挽肉めし」。中でも、米選びも妥協を許さない熊脇が選んだのは八代目儀兵衛の米。このこだわりの米に秘伝の鳥出汁などを使い、土鍋で炊いた「薪の挽肉めし」が究極のメ飯です。ドリンクには、米麴を使って自社醸造し、すっきりとした味わいで鳥焼を引き立てる「熊フトビール」(クラフトビール)や、サワーには九州各地の個性ある産直果実を合わせたワンランク上のお酒を安価でラインナップ致します。



店舗概要

店名 : 熊の鳥焼 (くまのとりやき)
住所 : 大阪府大阪市北区堂山町16-13 MDビル II 1F
客席数 : 38席
営業時間 : 16:00~23:00
定休日 : 無し
電話番号 : 06-6131-1786
アクセス : 御堂筋線『梅田駅』から徒歩9分

Instagram
@kuma_toriyaki



本件に関するお問合せ先
『熊の鳥焼』PR事務局 平野・東野・濱野
Mail:press@8sin.co.jp 電話 : 06-6631-3084