

芸能人misonoが飲食店経営に初挑戦！大阪・アメリカ村に2店舗オープン 関西人気店とタッグを組む「ウチのシリーズ」始動 11/28(火)「ウチのヤキトリ」、12/5(火)「人類みなウチのラーメン」がオープン

■ メディア内覧会のお知らせ ■

日時：ウチのヤキトリ 11月27日(月)17時～19時 人類みなウチのラーメン 12月4日(月)13時～15時
場所：大阪市中央区西心齋橋2-10-33 1階＝人類みなウチのラーメン 2～3階＝ウチのヤキトリ
内容：外観・内観撮影、試食のご提供、担当者インタビューなど
※開催日前日までに、下記問い合わせ先にお申し込みください。

株式会社アライアンスパートナーズ(本社：大阪府大阪市、代表取締役：田口 博之)は、マルチに活躍するmisono(ミソノ)と関西の人気店がタッグを組む飲食店ブランドmisono Presents「ウチのシリーズ」を始動します。大阪・アメリカ村にある同じビル内に、第1弾となる焼鳥店「ウチのヤキトリ」を2023年11月28日(火)に、第2弾のラーメン店「人類みなウチのラーメン」を12月5日(火)にそれぞれオープン。オープン前日には、各店舗でメディア様向けの内覧会を開催します。



11月28日(火)オープンする焼鳥店「ウチのヤキトリ」



12月5日(火)にオープンする「人類みなウチのラーメン」

■ misonoが関西人気店とタッグ！飲食店経営に初挑戦

芸能活動のほか、関西でエステサロンもプロデュースするmisonoが、飲食店経営に初挑戦します。各ジャンルの関西人気店をチームに招き入れ、タッグを組む飲食店ブランドmisono Presents「ウチのシリーズ」を始動。misonoが自分のことを「ウチ」と呼ぶことから名付けました。第1弾は11月28日(火)、大阪・アメリカ村にオープンする「ウチのヤキトリ」。大阪市内に24店舗展開する焼鳥店「炭火焼 とりだん」グループがプロデュースします。第2弾は、大阪行列No.1のラーメン店「人類みな麺類」がプロデュースする「人類みなウチのラーメン」。12月5日(火)に「ウチのヤキトリ」と同じビルの1階にオープンします。

「ウチのヤキトリ」は、職人が国産若鶏を土佐備長炭で手焼きする本格的な焼鳥を提供します。名物ヤキトリ(もも)は、1本55円というリーズナブルな価格。焼鳥やさつま知覧どり 炙り焼きなどの炭火焼メニューをはじめ、鳥の唐揚げ、明太子入りだし巻きなどの居酒屋メニューまで、約150種類の料理を幅広くそろえています。大阪を代表する観光地に出店することから、たこ焼きや肉吸い、どて焼き、とん平焼などの大阪名物もご用意しました。

「人類みなウチのラーメン」は、「人類みな麺類」の松村貴大社長がラーメンはもちろん、内装、ラーメン鉢、BGMまで全て監修しました。「miso」は、「人類みな麺類」と「究極のラーメン2023関西版」味噌部門グランプリを受賞した「のだ麺 縁」のダブルコラボ。長期熟成の仙台味噌をベースに4種類の味噌を独自ブレンドし、「人類みな麺類」ブランド初の味噌ラーメンです。魚貝出汁の旨みが染み出た「umi」、本醸造手仕込み醤油をベースにした昔ながらの懐かしい味わいの「soy」のラーメンもご用意。全てのラーメンは、レアチャーシューか厚切りチャーシューをお選びいただけます。

売り上げの一部は、misonoとNosukeが支援している動物愛護団体、福祉施設、子ども食堂、子ども宅食に寄付します。今後も他のジャンルの飲食店とタッグを組み、2024年中に10業態まで増やす予定です。

< 取材に関するお問い合わせ >

株式会社アライアンスパートナーズ 担当：田口 TEL：080-9602-8081 EMAIL：taguti_qwrd@yahoo.co.jp

■ misonoプロフィール

1984年10月13日生まれ。京都市出身。

2002年にday after tomorrowのボーカルとしてデビュー。2006年にソロデビューを果たし、バラエティやものまね番組、映画やドラマに出演。さらに声優やコスプレ、講演会、海外で歌唱するなど活躍の場を広げる。現在はチャリティーグッズの売り上げを寄付し、子どもたち、動物、福祉の施設を支援するなどボランティア活動も行っており、実業家として飲食店の経営やエステサロンのプロデュースをしている。



■「ウチのヤキトリ」メニューのご紹介

※価格は全て税込

約150種類の料理や全国から厳選した地酒、焼酎をラインナップ。

・焼鳥(1本の価格、1皿2本からの注文)

もも(たれorしお) 55円 せせり 198円 ねぎま 198円 手羽先 198円

・さつま知覧どり 炙り焼き 1,078円 長期飼育によって生まれる旨味と歯ごたえが特徴

・炭火焼 ささみ(梅しそ・わさび・柚子胡椒・明太子) 各308円 レアorよく焼きで

・鳥の唐揚げ 528円 ・明太子入りだし巻き 528円 ・するめの天ぷら 418円

・たこ焼き 880円 ・どて焼き 418円

・とん平焼き 528円



土佐備長炭で手焼きする焼鳥

■「人類みなウチのラーメン」メニューのご紹介

有名グルメサイトで5年連続大阪1位を獲得した大阪を代表するラーメン店がプロデュース。生ビールサーバーを設置し、サイドメニューをアテに飲み利用も。

・ラーメン 3種類 各990円 レアチャーシューか厚切りチャーシューをお選びいただけます。

miso「人類みな麺類」と「のだ麺 縁」のダブルコラボ。

長期熟成の仙台味噌をベースに4種類の味噌を独自ブレンド。ちぢれ玉子麺。

umi 魚貝出汁の旨みが染み出たスープ。全粒粉入りの自家製麺。

soy 本醸造手仕込み醤油をベースにした昔ながらの懐かしい味。全粒粉入り自家製麺。

・サイドメニュー

餃子(6個) 385円 唐揚げ(3個) 418円 チャーシュー盛り合わせ 528円

チャーシュー丼 418円 明太玉子ごはん 330円 白ごはん 165円



「人類みな麺類」の松村貴大社長

■店舗概要

店名：ウチのヤキトリ

所在地：大阪市中央区西心斎橋2-10-33 2～3階

電話番号：06-6484-2570

営業時間：17時～25時

席数：60席

店舗面積：約34坪

定休日：なし

客単価：3,000円

Instagram：@misono_presents_uchinoyakitori

店名：人類みなウチのラーメン

所在地：大阪市中央区西心斎橋2-10-33 1階

電話番号：06-6484-3125

営業時間：11時～15時、17時～25時

席数：26席

店舗面積：約17坪

定休日：なし

客単価：1,000円

Instagram：@misono_presents_uchinoramem

■会社概要

京都の老舗ジュエリー会社・株式会社ジェムケリーグループホールディングスが株主として飲食事業に初参入します。

社名：株式会社アライアンスパートナーズ

代表取締役：田口 博之

本社所在地：大阪市中央区備後町2-4-13スワンビル3F

設立：2023年3月8日

業務内容：飲食店運営

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 >

株式会社アライアンスパートナーズ 担当：田口 TEL：080-9602-8081 EMAIL：taguti_qwrd@yahoo.co.jp