

0.6ミリの薄皮餃子と希少部位の「手羽トロ唐揚げ」が名物！「8」の付く日はお得に
梅田のD.D.HOUSEに「大衆酒場 はち」12/16（土）オープン！
飲食店100店舗を手がけるコズミックダイナー初のFCブランドが大阪初出店！

<メディア内覧会のご案内>

日時：2023年12月15日（金） 11時30分～13時30分

会場：大衆酒場 はち 梅田D.D.ハウス店（大阪市北区芝田1-8-1 D.D.HOUSE 2F）

お申込みフォーム：<https://forms.gle/N7XHqsKzcAMhH12s7>



お申込みフォーム

関西を中心に飲食店約100店舗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：平松 明洋）は2023年12月16日（土）、「大衆酒場 はち 梅田DDハウス店」（大阪市北区芝田1-8-1 D.D.HOUSE 2F）をオープンします。オープン前日の12月15日（金）にメディア様向け内覧会を開催いたします。



餃子と手羽トロ唐揚げが看板メニュー



白湯出汁で炊いた水餃子

■お酒にベストマッチの「餃子」と「手羽トロ唐揚げ」が2大名物！1品190円～のコスパメニュー70種

「大衆酒場 はち」は、20代の若年層から周辺で働く方まで幅広い方に毎日でも通っていただける居酒屋をコンセプトに今年11月、兵庫・明石に初出店。梅田のD.D.HOUSEに大阪初の店舗オープンします。

フードメニューは70種類以上をラインナップ。当店2大名物は、「餃子」と「手羽トロ唐揚げ」です。餃子は、厚さ0.6ミリの薄皮で手包みした一口サイズの「焼き餃子」（7個、290円～）、国産黒豚ミンチを使った「肉汁たっぷり黒豚餃子」（5個、490円）、白湯出汁で炊いた「土鍋汁餃子」（490円）の3種類。餃子の餡は、100種類の餃子皮を製造してきたメーカー・株式会社伸和食品と共同開発で仕上げました。醤油、塩にんにくの2種類をご用意する「手羽トロ唐揚げ」（390円～）は、胸肉と手羽先の間にある、一羽から2つ（60グラム）しか取れない希少部位「手羽トロ」を使用。「四川風麻婆豆腐」（590円）や店頭の鍋で煮るおでん（180円～）、「焼きビーフン」（390円）など定番の居酒屋メニューもそろえます。店名にちなみ、毎月「8」の付く日はドリンクが88円になるなど、お得なイベントも実施。1品190円～のコスパメニューをそろえ、朝5時まで営業しているので、会社の宴会や2軒目使いなどさまざまなシチュエーションでご利用いただけます。

「大衆酒場 はち」は、コズミックダイナー初のFC展開ブランドとしての店舗拡大を検討しています。

■店舗概要

名称：大衆酒場 はち 梅田DDハウス店

住所：大阪市北区芝田1-8-1 D.D.HOUSE 2F

電話番号：06-6690-8830

営業時間：17時～翌5時（土曜・日曜・祝日は16時～翌5時）

定休日：年末年始（12月31日、1月1日）

店舗面積：42坪 席数：カウンター19席、テーブル70席

客単価：2,000円～2,500円

公式Instagram：https://www.instagram.com/hachi8_umeda/



店舗外観

●取材に関するお問い合わせ●

「大衆酒場 はち 梅田DDハウス店」広報事務局 担当：岡本・小村

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

■ フードメニューのご紹介（一部）

※価格は全て税込み

【はち2大名物】

皮の厚さや食感にこだわった3種類の「餃子」と醤油と塩にんにくの2種類の「手羽トロ唐揚げ」を名物として提供します。



焼き餃子

(7個、290円～)

厚さ0.6ミリの皮で、店内で手包みしています。横に倒して鉄板で焼くことで、パリパリ食感に仕上げます。



土鍋汁餃子

(490円)

白湯出汁で炊いた、もちもち食感の水餃子。寒い冬にぴったりのメニュー。



肉汁たっぷり黒豚餃子

(5個、490円)

国産黒豚ミンチを使用し、九州の甘口醤油をベースに濃い目の味に仕上げた餃子。中から肉汁が溢れ出ます。



手羽トロ唐揚げ

(3個、390円～)

程よい弾力があり、脂身が少ないながらもパサつかずジューシーな食べ口が特徴。



四川風麻婆豆腐 (590円)

鉄板であつあつの出来たてを提供。



焼きビーフン (390円)

お酒に合うよう紅ショウガをアクセントに使用。



鶏煮込み (390円)

店内で仕込んだ出来たてを提供。



ソース焼きそば (590円)

トッピングの目玉焼きは、5つまで乗せ放題。

■ ドリンクメニューのご紹介（一部）

※価格は全て税込み

生ビール（並390円、大490円）やトリスハイボール（並290円・大490円）、こだわり酒場のレモンサワー（並290円・大490円）などアルコールをメインに、約30種類をご用意。

■ 運営会社

社名：株式会社コスミックダイナー

代表取締役：平松明洋

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●

「大衆酒場 はち 梅田DDハウス店」広報事務局 担当：岡本・小村

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

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://x.gd/SWTWA>



お申込み用QRコード

■「大衆酒場 はち 梅田DDハウス店」メディア内覧会のご案内■

日時 : 2023年12月15日 (金) 11時30分～13時30分 (受付は10分前から)

会場 : 大衆酒場 はち 梅田DDハウス店

(大阪市北区芝田1-8-1 D.D.HOUSE 2F)

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12月14日(木)15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●

「大衆酒場 はち 梅田DDハウス店」広報事務局 担当 : 岡本・小村

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