

夏バテも吹っ飛ばす！ニンニク20粒を使った最強スタミナ料理登場 大阪駅前第3ビルに「鉄板焼肉 ホルモン まきの」、9/18(水)オープン 「くさくてゴメン」翌日仕事の日は割引も、立ち席限定30分飲み放題390円

■ メディア内覧会のお知らせ ■

開催日時：2024年9月17日(火) 11時30分スタート(所要時間は約1時間30分)

開催場所：鉄板焼肉 ホルモン まきの(大阪市北区梅田1-1-3大阪駅前第3ビルB2F18号)



申し込みフォーム

飲食店を運営する株式会社アルバータダイニング(本社：兵庫県姫路市、代表取締役：牧野 康博)は2024年9月18日(水)、梅田の大阪駅前第3ビルに新業態「鉄板焼肉 ホルモン まきの」(大阪市北区梅田1-1-3大阪駅前第3ビルB2F18号)にオープンします。オープンに先立ち、9月17日(火)にメディア内覧会を開催いたします。



ニンニクが20粒入った「溺れニンニクのタッカルビ」



お酒がすすむ約50種類のメニューをラインナップ



“飛べる”おいしさ!「羽根付き焼き豚足」

■ お酒がすすむ、スタミナ茶色めしがオンパレード！

※価格は全て税込価格

「鉄板焼肉 ホルモン まきの」は、人気の大衆酒場が軒を連ねる大阪駅前第3ビルにオープンします。お酒がすすむメニューを約50種類ラインナップし、熱々の鉄板で提供する「鉄板スタミナ焼き」が看板メニューです。4種類のホルモンと赤身肉を盛り合わせた「ごちゃ盛り」(890円)は、ねぎにんにくタレの「白」と醤油ベースの甘辛タレ「黒」の2種類からお選びいただけます。残暑で夏バテ気味の方にピッタリな、ニンニクを20粒使った「溺れニンニクのタッカルビ」もご用意。翌日まで残るであろうニンニクにおいて仕事に支障が出ることのお詫びとして、日曜～木曜は通常価格の半額の490円(数量限定)でご提供します(金曜・土曜は990円)。

このほか、名物メニューとしてコラーゲンたっぷりの「とろ豚足」(1個350円～)、皿からはみ出るくらい大きな羽根をまとった「羽根付き焼き豚足」(1個390円～)もスタンバイ。メには、輪切りレモンを敷き詰め、さっぱりとお口直しいただける「ホルモン天ぷらつけうどん」、さらにスタミナを付けたい方には「ホルモン焼うどん」(以上1,290円)をご用意しています。

■ 立ち席限定！30分390円で飲み放題

ドリンクは約30種類。ほんのり梅味の「まきのハイボール」、梅黒酢を使ったキレのある「謹製レモンサワー」、肉の旨味をさらに引き出してくれるマッコリを使用した「肉に合うジンサワー」(以上490円)などオリジナルドリンクをご用意。当店は、45席の約半数にあたる23席が立ち席です。立ち席限定で、ビール・ハイボール・まきのハイボール・レモンサワーの4種類の飲み放題を30分390円でお楽しみいただけます。飲み放題のドリンクは、オリジナル大瓶でご提供します。



レモンを使った
3種類のサワー



飲み放題のオリジナル大瓶

■ 飲みだけじゃない、スタミナたっぷりランチも

大阪駅前ビルの近隣はオフィスが多く、お昼の時間帯も賑わいます。11時30分～14時には、9種類のランチメニューをご用意。限定10食の「ハラミ定食」(990円)と「カルビ・ロース定食」(1,290円)をはじめ、看板メニュー「黒(白)タレごちゃ盛り定食」(各1,090円)、「ホルモン焼うどん定食」(1,090円)などスタミナたっぷりのメニューです。

< 取材に関するお問い合わせ >

『鉄板焼肉 ホルモン まきの』 広報事務局 担当：岡本 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp

■フードメニューのご紹介（一部）

鉄板スタミナ焼きを看板メニューに、お酒がすすむ約50種類のメニューそろえています。



ごちゃ盛り 白(890円)

【看板メニュー】 鉄板スタミナ焼き ごちゃ盛り

4種類のホルモンと赤身肉を盛り合わせたボリューム感たっぷりの一品です。「白」はねぎにんにく、「黒」は醤油ベースの甘辛タレ。噛めば噛むほど肉の旨味が染み出て、特にハイボールとの相性は抜群です。お気に入りの部位（全10種類）は単品でもご注文いただけます。



ごちゃ盛り 黒(890円)



鉄板スタミナ焼き(単品390円～)



熱マレバナ(790円)



チーズタッカルビ(990円)



とろ豚足(1個350円～)



ホルモン天ぷらつけうどん
(1,290円)



ホルモン焼うどん
(1,290円)



【ランチ】ハラミ定食
(990円)



【ランチ】ホルモン野菜炒め定食
(990円)

■店舗概要

店名：鉄板焼肉 ホルモン まきの
所在地：大阪市北区梅田1-1-3大阪駅前第3ビルB2F18号
電話番号：06-6442-7285
営業時間：11時30分～23時 ※ランチタイムは11時30分～14時
席数：45席(テーブル席＝22席、立ち席＝23席)
店舗面積：18.5坪
客単価：2,500円～3,000円
定休日：なし(施設に準ずる)



店舗外観イメージ

■運営会社

社名：株式会社アルバータダイニング
代表者：代表取締役 牧野 康博
本社所在地：兵庫県姫路市白国1丁目5番17号
業務内容：飲食店運営(10店舗)
【姫路】肉バルテルミニ、イタリアン酒場 マリアマリア、イタリアン食堂 ピザマリア
【神戸】ハイボールバー三ノ宮1923
【大阪】イルアルバータ、ビストロバル スパッカアルバータ、イタリアン酒場アルバータ namba
イタリアン酒場アルバータ ホワイティうめだ、鉄板焼肉 ホルモン まきの
【京都】魚とお野菜のイタリアンアルバータ
ベーカリー運営(FC・3店舗) ペンギンベーカリー姫路野里店、神戸垂水店、加古川店

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＞

『鉄板焼肉 ホルモン まきの』 広報事務局 担当：岡本 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp

【ご出席返信用紙】

FAX : 06-6233-8778 ・ E-mail : pr@raple.co.jp

お申し込みフォーム : <https://forms.gle/QPM76DxqPqQ1hrCn7>



「鉄板焼肉 ホルモン まきの」メディア試食会のご案内

- ◇日時 : 2024年9月17日(火) 11時30分スタート(所要時間は約1時間30分)
◇場所 : 鉄板焼肉・ホルモン まきの(大阪市北区梅田1-1-3大阪駅前第3ビルB2F18号)
月17日(火) ◇内容 : 外観、内観、メニュー撮影、店舗・商品説明、試食のご提供
担当者インタビュー

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ

2024年9月13日(金)17:00までにご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

来店時間 () 時 () 分

御社名

貴媒体名/番組名

御名前 計 () 名

掲載・放送予定日 2024年 () 月 () 日

TEL

E-mail

当日携帯電話

御撮影 有 (スチール/ムービー) ・ 無

備考