

ハロウィン限定！これが本当の“目玉”メニュー！ マグロの目玉だけを煮付けた「マグロに見つめられて」

梅田のサステナブル系マグロ居酒屋「マグロマニア」で、10/24(木)から提供

京都を中心に飲食店を運営する株式会社すぎうら（本社：京都府京都市、代表取締役：杉浦 茂樹）は2024年10月28日（月）～11月4日（月・祝）の期間限定で、大阪・梅田の「マグロ専門店 マグロマニア」でハロウィンメニュー「マグロに見つめられて」（550円、2個入り）を販売します。通常は廃棄されるマグロの目玉を活用し、ハロウィンらしいホラー要素を取り入れたインパクト大のメニューです。

■マグロの目玉は栄養満点！サステナブル系マグロ居酒屋で提供

「マグロに見つめられて」は、マグロの目玉を丸ごと煮込んだハロウィン限定メニューです。マグロの目玉はハロウィンらしいホラー要素満点の見た目ながら、コラーゲンやビタミンなど体にうれしい栄養素をたくさん含んでいます。見た目から敬遠されがちな目玉ですが、しょうゆや砂糖、酒などで数時間煮込み、お酒やご飯が止まらなくなる甘辛い味付けに仕上げました。ぶるぶるとしたコラーゲンの部分やさっぱりとした食べ口の筋肉など、部位ごとに異なる食感や味わいをお楽しみいただけます。

当店は、日本各地から一本買いしたマグロのエラブタやレバーなどの「あら」を焼肉スタイルで提供するサステナブル系マグロ居酒屋です。食べられる機会の少ない目玉の美味しさを知ってもらおうと、ハロウィン限定メニューとして提供します。この機会に、捨てる部分がほとんどないマグロのおいしさや魅力を知ってもらえればと思います。



マグロの目玉を丸ごと煮込んだ
「マグロに見つめられて」

■商品詳細

商品名：マグロに見つめられて

価格：550円（税込）、2個入り

提供期間：2024年10月28日（月）～11月4日（月・祝）

提供時間：15時～23時

内容：マグロの目玉をしょうゆ・砂糖・酒・みりんなどで数時間煮込みました

販売数：各日限定5食



調理前のマグロの目玉

■店舗詳細

【マグロ専門店 マグロマニア】

マグロの希少部位を焼肉スタイルで提供するサステナブル系マグロ居酒屋

所在地：大阪市北区梅田1-1-3大阪駅前第3ビル地下1階

電話：06-6867-9999

営業時間：11時～23時

席数：16席

公式Instagram：https://www.instagram.com/maguro_mania2022/



マグロ専門店 マグロマニア

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。

<取材に関するお問合せ先>

株式会社 すぎうら 広報事務局

担当：岡本・小村 TEL：06-4708-3766

EMAIL：pr@raple.co.jp