

ミシュランガイド2年連続掲載店を立ち上げた兄弟が独立 天満橋にイタリア料理店「HINOCA」11/11（月）オープン ～看板商品は薪窯で焼くナポリピッツァ、地元食材を使った独創的料理も～

株式会社サンポウ（所在地：大阪市中央区平野町1-1-6 ライオンズマンション大手前第三 1階、代表取締役：河野 浩）は11月11日（月）、大阪・天満橋に薪窯のナポリピザをメインに提供するイタリア料理店「HINOCA」（同）をグランドオープンします。当店は、ミシュランガイドに2年連続掲載されたイタリア料理店「MAKIBI」の立ち上げから携わった兄弟2人が独立開業する新店舗です。2人のこれまでの経験を活かし、弟・河野浩はオーナーシェフとして、兄・河野強はプロダクトマネージャーとして皆様から愛され地域に必要とされるお店を目指します。



薪窯で焼き上げるピッツァ



さまざまなイタリア料理を提供



薪窯でピザを焼く様子が見られる店内

■ミシュランガイド2年連続掲載店「MAKIBI」の立ち上げに携わった兄弟2人が独立！

当店は、2年連続（2020年、2021年）でミシュランガイドの「ビブグルマン（※）」を獲得した大阪・西天満のイタリア料理店「MAKIBI」を立ち上げた河野兄弟が独立し、ゼロから作り上げるイタリア料理店です。ピザ職人の弟・浩は、オーナーシェフを、兄・強はプロダクトマネージャーをそれぞれ担当。「伝統と革新」をテーマに、薪火を駆使して焼き上げるナポリピッツァや、「イタリアの伝統料理・現代技法・素材」を掛け合わせた独創的でオリジナリティーのあるイタリア料理をご提供します。（※）価格以上の満足感が得られる料理として評価する指標

河野 浩（左） 1985年3月30日大阪府生まれ

HINOCAオーナーシェフ

調理師学校卒業後、大阪のピッツェリアにてピッツァを修行。パリスタ資格を持つほか、本場・ナポリの「ナポリピッツァ職人協会」にピザ職人として認定されている。

河野 強（右） 1982年8月20日大阪府生まれ

HINOCAプロダクトマネージャー

調理師学校卒業後、約6年間フレンチ、パティシエ、サービスを経験し、イタリアンに転身。ソムリエ資格を持つほか、料理コンテスト「RED U-35」や「第9回食の都・大阪グランプリ」などで入選経験を持つ。

■主役はイタリア製の薪窯で焼くナポリピッツァ！大阪や関西の旬の野菜を使った料理も

ディナータイムは、アラカルト約35種類に加え、季節限定の料理約8種類をご用意。看板商品は、本場・イタリアから取り寄せた薪窯で丁寧に焼き上げるナポリピッツァです。中でも、芳醇な香りと旨味を持つポルチーニ茸をソースに使い、ルッコラ、モッツアレラチーズ、カジキマグロの自家製スモーク生ハムをトッピングした「プロシュットスパダ」（2,000円）は当店を象徴するピッツァです。このほか、「犬鳴ポーク」「河内鴨」「淡路玉葱」など地元食材を使ったオリジナリティーあふれるイタリア料理をそろえ、それぞれの料理に合うドリンク47種類もご用意しています。ランチタイムは、周辺のオフィスワーカーに向け、パスタと前菜の盛り合わせ、ミラノ風カットピザが付くパスタランチセット（1,500円～、水曜・木曜・金曜の平日数量限定）やコースランチ（3,500円）をご提供。ディナータイムはアラカルトのほか、飲み放題付きのパーティプラン2種（6,000円、10,000円）や、コース料理（5,800円～）もご用意。大切な記念日に、宴会にとさまざまな用途に合わせてご利用が可能です。店内には漁師から直送で仕入れた魚介や厳選された素材を並べたショーケースもあり、「この魚を使ったメニューが食べたい」などリクエストにもお答えします。



■アラカルトメニューのご紹介 (ディナータイムのみ)

前菜から、肉・魚料理、ピザ、パスタ、ドルチェまで38種類の料理をそろえています。



HINOKAのシグネチャーピッツァ
プロシュット スパーダ (2,000円)



あか牛ビスマルク (2,600円)



HINOKAのシグネチャーパスタ
河内鴨と九条ネギの
ラグーソース (1,900円)



スペイン産ガリシア栗豚の熟成
肩ロース 薪焼き (2,200円)



スカンビ海老とカブのリゾット
ジェノベーゼ (2,600円)



HINOKAの前菜盛り合わせ
(お一人様1,600円)

■コース・パーティーメニュー、ランチメニューのご紹介 (一部)

【コースメニュー (ディナー)】

- ・好きなピッツァorパスタ (お一人様一品) をはじめとする6品が楽しめるHINOKAコース (5,800円)
- ・HINOKAを代表する7品の料理が楽しめるフルコース (8,800円)

【パーティーメニュー (ディナー)】 ※飲み放題90分付

- ・パーティープラン (6,000円)
前菜〜メイン、ミニデザート付きのおまかせ6品
- ・ラグジュアリープラン (1万円)
前菜盛り合わせ、阿蘇あか牛をメインにしたおまかせ7品+コーヒー



【水曜・木曜・金曜限定ランチメニュー】

それぞれに前菜の盛り合わせ、ミラノ風カットピザが付きます。

- (A) 本日のパスタ (1,500円)
- (B) スペイン産栗豚のピッツァ職人仕立て (2,000円)
- (C) 国産牛フィレのビステッカ (3,800円)



■店舗概要

店 名：HINOKA ヒノカ
住 所：大阪市中央区内平野町1-1-6 ライオンズマンション大手前第三 1階
電話番号：06-6450-5268
営業時間：ランチ=11:30~15:00 (L.o14:30)
※ランチは水曜・木曜・金曜のみ、土曜・日曜はコースのみ (予約制)
ディナー=17:00~23:30 (L.o22:00)
席 数：テーブル=16席、カウンター=8席
店舗面積：約23坪
定休日：日曜日+不定休 (月1~2日)
公式インスタグラム：<https://www.instagram.com/hinoka.pizzeria/>



＜報道関係のお問い合わせ＞ ご不明点はお気軽にお尋ねください

HINOKA 担当：河野 強 (コウノ ツヨシ)

TEL：06-6450-5268 E-mail:hinoka.sanpou@gmail.com