

ソウルの「カンジャンケジャン」の人気店が日本初上陸！ネクスト韓国グルメとして注目 大阪・東梅田に「シンサコッケタン」12/7(土)オープン！ “ごはん泥棒”の異名、ワタリガニの醤油漬けを手づかみでワイルドに

「シンサコッケタン 大阪梅田店 カンジャンケジャン専門店」（大阪市北区堂山町1-14 こだまレジャービル4F）が2024年12月7日（土）、大阪・梅田にオープンします。本場・韓国の人気店「シンサコッケタン」として日本初出店です。



カンジャンケジャンと鍋を楽しめるセットも



店舗で漬け込んだカンジャンケジャン

■知る人ぞ知る韓国グルメ「カンジャンケジャン」の専門店！

「カンジャンケジャン」とは、ワタリガニを醤油ベースのタレに数日間漬け込んで熟成させた韓国の伝統料理。甘辛い味付けでご飯が止まらないことから韓国では“ごはん泥棒”という異名を持ちます。第4次韓流ブームの昨今、次にくる韓国グルメとして注目を集めています。「シンサコッケタン」は、韓国・ソウルきってのオシャレエリア「カロスギル」と「狎鷗亭（アックジョン）」に店を構えるカンジャンケジャン専門店です。「鮮度」にこだわったワタリガニのメスだけを使用し、創業以来約30年変わらないマイルドな味わいの秘伝の醤油ダレに3日間漬け込みます。日本初出店となる梅田店では、本場の味をそのままに、カンジャンケジャンやチゲスープ、鍋、蒸しなどさまざまな海鮮メニューをご提供いたします。

「カンジャンケジャン」（2杯、8,800円〜）は、ぷりぷりと引き締まった身から濃厚な甘みの卵まで、カニのうまみを存分にお楽しみいただける一品です。コチュジャンベースの甘辛いタレに漬け込んだ「ヤンニョムケジャン」（2杯、8,800円〜）もおすすめ。ビニール手袋を付けて、やわらかくなったカニの殻を押しして身を出しながらかぶりつくのはもちろん、カニミソと漬けダレが溜まった甲羅にご飯を入れて混ぜ、のりに巻いて食べる方法もおすすめです。

味噌を使っていない特製のチゲスープでワタリガニを煮込んだ「ワタリガニチゲ」（4,950円〜）やふっくらしたカニの身を味わえる「蒸しワタリガニ」（9,900円〜）など、寒い冬にぴったりの温かいメニューもご用意。複数人での利用を想定し、カンジャンケジャンやヤンニョムケジャン、ワタリガニチゲのセット（1万3,200円〜）もご提供します。

これまでは韓国でしか味わえなかった本場の韓国グルメ「カンジャンケジャン」を気軽に楽しめる場所として、韓国好きの女性を含め、幅広い方々にお楽しみいただければと思います。

■店舗概要

名称：シンサコッケタン 大阪梅田店 カンジャンケジャン専門店

住所：大阪市北区堂山町1-14 こだまレジャービル4F

電話番号：06-6809-2991

営業時間：月曜～金曜＝17時～23時（L.O.22時30分）

土曜・日曜・祝日＝12時～23時（L.O.22時30分）

定休日：不定休 店舗面積：50坪

席数：16テーブル 68席

公式Instagram：<https://www.instagram.com/sinsa.umedai/>

店舗内観



●取材に関するお問い合わせ●

担当：藤本 TEL：080-6127-7411 E-mail:sinsakokketan@gmail.com



■メニューのご紹介（一部） ※価格は全て税込み

【おすすめメニュー】



カンジャンケジャン
大（3杯） 1万3,200円
中（2杯） 8,800円

韓国から仕入れたカニを秘伝の醤油ダレに漬け込んだ一品。濃厚なカニの身と卵を存分にお楽しみいただけます。



ヤンニョムケジャン
大（3杯） 1万2,100円
中（2杯） 8,800円

韓国から仕入れたカニを甘辛い特製コチジャンダレに漬け込んだ一品。唐辛子の辛みとカニのうまみやみつきです。



ワタリガニチゲ
メス大（3杯） 9,900円
メス中（2杯） 7,150円
オス大（3杯） 7,700円
オス中（2杯） 4,950円

カニのうまみが染み込んだチゲスープ。寒い冬にピッタリの鍋メニュー。



カンジャンセウ
大（8尾） 2,200円
中（4尾） 1,320円

大ぶりのエビを、秘伝の醤油ダレに漬け込んだ一品。ぷりぷりとした身はもちろん、エビミソとご飯を一緒に食べるのもおすすめです。

【コース】

Aセット（4～5名様分） 2万4,200円

カンジャンケジャン、ワタリガニチゲ、ヤンニョムケジャンのセット

Bセット（3～4名様分） 1万6,500円

カンジャンケジャン、ワタリガニチゲ、ヤンニョムケジャンのセット

Cセット（2～3名様分） 1万3,200円

カンジャンケジャン or ヤンニョムケジャン、ワタリガニチゲのセット

Dセット（2～3名様分） 1万3,200円

ヤンニョムケジャン、ワタリガニチゲのセット

THE Special Set（2～3名様分） 1万3,750円

カンジャンケジャン、ワタリガニチゲ、ヤンニョムケジャンのセット



カニメニューを食べ比べできるAセット
（イメージ）

など

■運営会社

社名：株式会社TayaFoodService

代表者：代表取締役 田谷 昌之

本社所在地：大阪府大阪市北区堂山町14-29鈴木ビル301

設立：2018年9月 資本金：100万円

業務内容：飲食店運営（全20店舗）

「大阪鉄板焼き 神戸牛 TATARA」「鮨 彩月 大阪梅田店」「寿司としゃぶしゃぶ No.8」

「焼肉Lab 梅田店」「焼鳥ホルモン 炭焼き0式 梅田店」など

会社HP：<https://taya-food-service.com/>

●取材に関するお問い合わせ●

担当：藤本 TEL：080-6127-7411 E-mail:sinsakokketan@gmail.com