

シャリなし！ネギトロだけを巻いた斜め上をいく“進化系恵方巻”！ 大阪の「マグロ専門店 マグロマニア」で「シャリがマグロの恵方巻」 お酒に合う“本当のアテ巻き”誕生、2/2(日)限定販売

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2025年2月2日（日）の「節分の日」、京都・大阪で運営する居酒屋で恵方巻を販売します。「マグロ専門店 マグロマニア」ではシャリを無くした「シャリがマグロの恵方巻」（680円～）をご用意。京都・大阪の「創作個室居酒屋 すぎうら」「酒と魚とオトコマエ食堂」5店舗では、15年ぶりに復活する「復刻版 恵方巻」（イートイン748円～、テイクアウト734円～）を販売します。

■シャリなしでヘルシー?! お酒のアテにぴったりな恵方巻

「マグロ専門店 マグロマニア」では、シャリなしの「シャリがマグロの恵方巻」（680円～）をイートイン限定で販売します。1本に約150gのネギトロを使い、中には白髪ねぎ、あさつき、たくあんをのりで巻きました。店内で仕込むネギトロは、1本買いしたバチマグロやキハダマグロ、ピンチョウマグロを使用し、骨の間に付く「中落ち」やお腹の「すき身」などのさまざまな部位を包丁で粗くたたきました。お酒のアテとしてそのまま食べていただくのはもちろん、別皿で提供するシャリとともに“逆軍艦風”にして食べていただくのもおすすめです。



「シャリがマグロの恵方巻」フルサイズと「シャリ（別添え）」

京都・大阪の居酒屋5店舗では、「復刻版 恵方巻」（イートイン1,408円、テイクアウト1,382円）を販売します。京都・高辻でかつて営業していた創業店舗で、常連客へのお土産として提供していた裏メニューの太巻を約15年ぶりに復刻しました。具材はウナギや玉子、エビ、三つ葉、しいたけ、かんぴょう、キュウリの定番7種類。玉子は、かつおやこんぶのだしが効いた「京風だし巻き」を使用しています。



「復刻版 恵方巻」（フルサイズ）

■商品詳細

※価格は全て税込み

①「シャリがマグロの恵方巻」（イートイン限定）

価格：フルサイズ=1,280円、ハーフサイズ=680円、シャリ（別添え）=350円

提供時間：2月2日（日）11時～22時

販売数：限定20本

提供店舗：マグロ専門店 マグロマニア（大阪市北区梅田1-1-3 大阪駅前第3ビル地下1階）

※数量限定のため、ご予約も承っております

②「復刻版 恵方巻」

価格：イートイン=1,408円（フルサイズ）、748円（ハーフサイズ）

テイクアウト=1,382円（フルサイズ）、734円（ハーフサイズ）

提供日：2月2日（日）限定（営業時間は各店で異なる）

提供店舗：創作個室居酒屋すぎうら 京都駅前店（京都市下京区木津屋橋新町東入ル東小路町579-11 スタシオンスエリジェ2階）

創作個室居酒屋すぎうら 京都駅前七条店（京都市下京区材木町497-4 第1マスイビル1F）

酒と魚とオトコマエ食堂 京都駅前店（京都市下京区東塩小路町538-2）

酒と魚とオトコマエ食堂次郎 西院店（京都市右京区西院高山寺町9-1）

酒と魚とオトコマエ食堂 LINKS UMEDA店（大阪市北区大深町1-1 LINKS UMEDA地下1階）

※イートイン、テイクアウトともに予約なしでも販売しておりますが、数量限定のためご予約も承っております（予約受付は2月1日まで）

<取材に関するお問合せ先>