

『北ノ酒場』がランチタイム限定「立食いそば」でリニューアル！

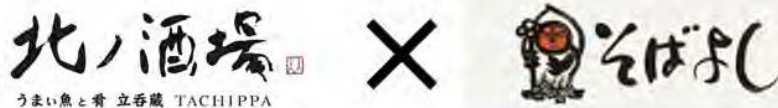
～割烹立呑料理長が人気店“そばよし”とコラボした本気で美味しいそばを提供！～

大阪で飲食店舗を展開する株式会社TMGBは、2月8日大阪北新地（北区堂島1丁目）の立呑蔵『北ノ酒場』うまい魚と肴立呑蔵TACHIPPAにてランチタイム限定「立食いそば」の提供を開始しリニューアルオープンします。辻調理師専門学校で助教授として25年間日本料理を指導し、多くの料理人を生み出してきた『北ノ酒場』の下中唯司料理長が大阪で十数店舗展開する『そばよし』とタッグを組みこだわりの関東風出汁と手打ち麺でつくる“本気で美味しいそば”を提供させていただきます。



店舗外観（昼：立食いそば、夜：立呑蔵）

北新地で「ほんまもんが安くて旨い！」をコンセプトに出汁の風味と食感を楽しんでもらう割烹立呑蔵『北ノ酒場』の料理長 下中が25年間の日本料理指導歴と「割烹立呑」で培ったノウハウを全て注ぎ込み開発した、こだわりの関東風出汁と大阪の人気店『そばよし』から仕入れる素材にこだわった「三七そば」とのマリアージュを是非お楽しみください。



北ノ酒場とそばよしの強力コラボ



こだわりの“関東風出汁”と“そばよし”の“三七そば”とのマリアージュ

コラボする『そばよし』の“そば“は北海道砂川の「そばよし農場」にて自家栽培された”そば粉”を丹念に打ち込み、そば粉を7割も使用し「三七そば」と呼ばれる割合で作られた『そばよし』の”そば“は立食いそばとしてのレベルの遥か上を行くクオリティとなっています。

こだわりの出汁でつくる“カレーそば”、生卵・海老天・牛しぐれ煮が入った“ホームランそば”、大山鶏の鶏天が5個も入った“鶏天スペシャル”や、ちく天・かき揚げ・海老天・鶏天・コロッケと揚げ物が全て入った“揚げ物全部のせスペシャル”、驚異の海老天10本のせ“海老十(えびてん)そば”など映えるメニューも豊富に取り揃えています。

立呑蔵ならではのビール、ハイボール、地酒、焼酎、ワイン、ウィスキー、ジン等、銘酒の品揃えも豊富で、そばと一緒に楽しむ「昼呑み」も可能です。



カレーそば《温》750円(税込)



ホームランそば《温》880円(税込)



ねばねばぶっかけ《冷》850円(税込)



鶏天スペシャル《温・冷》980円(税込)



揚げ物全部のせスペシャル《温・冷》1400円(税込)



名物 海老十(えびてん)そば《温・冷》2000円(税込)

【ハッシュタグ例】

- #北ノ酒場
- #TACHIPPA
- #そば
- #立食いそば
- #海老十(えびてん)そば
- #海老十そば

- #うまい魚と肴
- #立呑蔵
- #北新地
- #北新地グルメ
- #北新地立ち飲み
- #北新地和食
- #北新地割烹

- #たちのみ
- #立ち飲み
- #和食
- #割烹
- #辻調理師専門学校
- #辻調
- #下中唯司

15時からはこれまで通り、引き続き立吞蔵として営業いたします。

毎日気持ちを含めて作る下中のポテトサラダ、出汁の風味と食感を楽しんでもらうおばんざい各種、外はカリッと中はホクホクのごぼう唐揚げ等、料理長 下中の工夫を凝らした料亭レベルの料理を体験していただけます。

25年間の料理指導歴で培った「日本全国から旨いもんを取り寄せるノウハウ」と「旬の素材を引き出す料理術」をお楽しみください。



北ノ酒場料理イメージ

店内はこまめな消毒、透明パーティションの設置、御来店のお客様へのサーマルカメラでの検温、アルコール消毒のお願いなどウイルス感染対策も徹底しております。

緊急事態宣言や大阪府のレッドステージ対応方針による時短要請には従っておりますので、御来店時は店舗へ確認いただけますと幸いです。

北新地の割烹立呑『北ノ酒場 TACHIPPA』が本気になって味にこだわり、立食いそばでは考えられないクオリティとリーズナブルな料金で展開する「立食いそば」とこれまで以上パワーアップした「北ノ酒場」に是非ご期待ください。

【下中唯司プロフィール】

1994年 辻調理師専門学校に入社。

日本料理を指導し、25年間で多数の卒業生を輩出。

テレビ番組、ドラマへの協力や広報として国内外の料理指導も数多く行なった。

2020年3月より『北ノ酒場 TACHIPPA』の料理長を任されている。



料理長 下中唯司

【店舗情報】

『北ノ酒場』うまい魚と肴 立呑蔵 TACHIPPA

住所：大阪市北区堂島1-5-35 堂島レジャービル 1F

電話番号：06-4256-5160

席数：26席（立食い立飲みスタイル）

ランチタイム営業：月～土12:00～15:00(LO.14:30)

立飲み営業：月～土15:00～24:00(LO.23:30)

※新型コロナウイルス感染拡大により、営業時間・定休日が記載と異なる場合がございます。ご来店時は事前に店舗にご確認ください。



店舗地図

【会社概要】

商号／株式会社TMGB

事業内容／ゴルフ関連事業・飲食事業

飲食事業では大阪市西区にて中華料理店、熱香森（ラシャンセン）を経営

<https://www.la-shang-sen.jp>

設立／平成16年3月

本社／〒550-0003 大阪市西区京町堀1丁目8番11号

代表／北野 修身

ホームページ／<http://www.tmgb.co.jp>

電話／06-6449-0225FAX／06-6449-0226