

大正12年創業の老舗ソースブランド大黒屋と串かつソースを共同開発 1月15日(水)「串かつとお好み焼き 天晴 新世界店」NEW OPEN! ～ お客様に「あっぱれ！」と感動して頂けるサービス・料理を提供 ～

株式会社HARE（本社：大阪市中央区日本橋2丁目1番2号 日本橋MDビル、代表取締役：加藤 優輝）は2025年1月15日（水）、大阪・新世界エリアに「串かつとお好み焼き 天晴 新世界店」（住所：大阪市浪速区恵美須東2-5-1）をオープンいたします。



2025年1月15日にオープンする「串かつとお好み焼き 天晴 新世界店」は、食の都“大阪・新世界”で串かつやお好み焼きなど大阪の粉もん料理を中心に提供いたします。天晴の串かつは、数種類の粉をブレンドしたドロ口と、こだわりの生パン粉を使用し、サクッと軽い食感に仕上げました。串かつをより一層、美味しく引き立てるソースは、大阪の地に構えるソース屋として創業から100余年の歴史を持つ「株式会社大黒屋」と共同開発。何度も試行錯誤を重ねて開発したソースは、野菜や果物のフルーティーな甘さに加えて優しい出汁の風味が特徴で、肉・野菜・魚介などの串かつとの相性も抜群です。味変用にご用意した激辛ソースは、ピリピリとした辛さにすっきりとした甘みが特徴。天晴でしか味わえないオリジナルソースで、ぜひ名物の串かつをお楽しみ下さい。

なかでも、**数量限定で販売する串かつの“いくら”**は、当店の看板メニュー。もちもちの衣から溢れ出すほどぎっしり詰まったいくらは、寿司屋で食べるような新鮮で大粒のいくらを使用しております。もうひとつのメインメニュー「お好み焼き」は、スタッフが厨房で一枚一枚丁寧に焼き上げ、数種類のソースをブレンドした特製ソースで仕上げます。生地は、なめらかな口当たりになるように粉の配合に研究を重ね、2種類のサイズに切り分けたキャベツを使用し、食感にもこだわりました。食欲そそるニンニクを含んだソースに、濃厚な味わいのチーズソースと明太子、鰹節に見立てた細切りの揚げじゃがいもをトッピングした「明太チーズお好み焼き」はぜひ召し上がって頂きたい天晴のおすすめメニューです。



当店では大阪らしい豪快さや陽気さを表現しながら、お客様に素晴らしい・見事と感動して頂ける“味”と“サービス”を提供していきたいと考えております。さらに、ソースブランドの老舗「大黒ソース」を使用しつつ天晴のオリジナルソースを共同開発するなど、大阪の食の伝統を守りながら新しい挑戦を続けて参ります。

●取材に関するお問い合わせ●



■もちもち食感が癖になる、本格生めん焼きそば

天晴の焼きそばは、広島県の名店で愛用されている麺ブランド「磯野製麺」の生めんを使用。鉄板の熱にも強く、麺本来のもちもち食感が残るため、提供後も茹でたての美味しさが持続致します。調理には黒毛和牛の牛脂を使用しており、和牛特有の香りとコクがプラスされ、あっさりとしたオリジナルブレンドソースとの相性も抜群。何度も箸が進む焼きそばに仕上げました。

そのほか、鉄板で焼き上げる“出し巻き”や、いぶりがっことト口をたたきにした“巻かないトロタク”、新世界名物の和牛をお味噌で煮込んだ“どて焼き”など、逸品メニューも豊富にご用意致しました。

■天晴のオススメ料理



生麺 焼きそば
1298円 (税込)



巻かないトロタク
980円 (税込)



和牛どて焼き
528円 (税込)



鉄板出し巻き
495円 (税込)



牛タン刺し
1078円 (税込)



串かつ たい焼きあんこ
220円 (税込)

■「串かつとお好み焼き 天晴 新世界店」店舗概要

店 名：串かつとお好み焼き 天晴 新世界店
(クシカツトオコノミヤキ アツパレ シンセカイテン)
住 所：大阪市浪速区恵美須東2-5-1
電話番号：06-4393-8950
営業時間：月～木・祝前 11：00～22：00 (L.o.21：00)
金 11：00～23：00 (L.o.22：00)
土 10：00～23：00 (L.o.22：00)
日・祝 10：00～22：00 (L.o.21：00)
客単価：2000～3000円
席 数：68席 (カウンター25席/テーブル席43席)
定休日：無し

是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。
ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。



●取材に関するお問い合わせ●

株式会社Collection PR事務局 TEL:06-6643-9203 E-mail:info@collection-grp.com