NEWS RELEASE

2019年7月吉日

2019年9月15日(日) 大阪・堺のおでん『たこ吉』の味を受け継いだ千房の新業態

『おでん すみ吉 心斎橋』オープンのお知らせ

千房ホールディングス株式会社(本社:大阪市浪速区、代表取締役社長:中井貫二)は、ホテル日航大阪の地下2階に、新業態『おでん すみ吉心斎橋』を2019年9月15日(日)にオープンいたします。

■受け継ぎ育てる千房の新たな挑戦

大阪府堺市の閑静な住宅街で46年にわたり営業している完全予約制のおでんの名店『たこ吉』(大将:住吉昭さま)が、2019年8月27日(火)を以って閉店いたします。つきましては、同大将からの依頼で、弊社が、伝統の味、想いを受け継ぐことになりました。兼ねてより大阪の食文化の発展を目指す一方、大阪の名店が、後継者不在により、次々と無くなっていく状況を憂いていた折に、中井が自身の出身地である堺の『たこ吉』へ足を運んだ際に、今回のご縁をいただきました。当社にとりましても、伝統を受け継ぎ、育てる新たな挑戦となります。

たこ吉オリジナルおでん　ぽて玉

たこ吉オリジナルおでん　雪菜

おでん たこ吉

■二代目女将

『たこ吉』は、おでんの味だけでなく、大将、そして初代女将の人柄から醸しだされる雰囲気も魅力の一つです。新しくオープンする『すみ吉』では、和食での接客経験が豊富で料理講師などの経験もある二代目女将　堀山弘美を新たに採用し、当面は『たこ吉』の大将である住吉様も板場につき、ご指導頂きながら、従来と変わらぬ肩肘張らない温かい雰囲気を目指します。

出汁へのこだわり

■出汁へのこだわりと特徴

4種類の出汁を調合し、煮る食材によって配合や追加する調味料を変えるのが「たこ吉」の出汁の特徴です。それぞれの食材の旨みを引き出す工夫をしており、複雑にからんだ各種の旨みが季節の素材と合わさり、新しいおでんとなります。

■料理、スタイルの特徴

名店『たこ吉』の味を、イタリア料理、フランス料理の経験を持つ当社社員（商品企画部：片山裕貴）が受け継ぎます。
『おでん すみ吉心斎橋』では、ベースとなる出汁や味付け、食材の炊き方、『たこ吉』のオリジナルおでん「ぽて玉」「雪菜」などはそのままに、「おでんの魅力を知ってほしい」という創業大将の想いを踏襲し、斬新で温かみのあるおでんのほか、前菜などに新しい一面を持たせ四季に合わせた自慢の13皿をご用意しております。

会席料理のような上品で色彩やかな料理だけではなく、美味しさ、楽しさに加え、実家に帰ってきたかのような温かい空間を料理を通じてご提供いたします。

料理は コース料理のみで、お一人様10,000-（税別）17:30～、19:30～の完全予約、入替え制にて営業いたします。

前菜

コースイメージ

釜炊きご飯

NEWS RELEASE

■店舗概要

店 名　　：おでん すみ吉 心斎橋
坪 数　　：21.88 坪
席 数　　：17 席
営業時間：17:00 - 23:00 （完全予約制）
電話番号：06-6251-0102　※8/28開通　8/27までは、『たこ吉』にて予約を承ります。
住 所　　：大阪府大阪市中央区西心斎橋１丁目３－３ オー・エム・ホテル日航ビルB2
オープン：2019年9月15日（日）

おでん すみ吉 堺

店舗外観イメージ

店舗内観イメージ

千房 グループ概要

■千房ホールディングス株式会社

所在地：＜本社＞〒 556-0017　大阪市浪速区湊町2丁目2番45号オンテックス難波ビル7F
電話番号:　06-6633-1570
創業：　昭和48年12月
設立：　昭和49年11月
代表取締役社長：中井貫二
資本金：　10,000,000円
関連会社：　千房 株式会社　株式会社JACKALMAN　Chibo Global Management Co., Ltd.
台湾千房股份有限公司
事業内容：　店舗運営事業、冷凍食品製造、販売事業、海外事業、海外FC事業、管理事業
Web Site:　http://www.chibo.com

＜本件に関するお問い合わせ先＞
千房ホールディングス株式会社
マーケティング室 / 小川(オガワ)
TEL:06-6633-1570
〒556-0017　大阪市浪速区湊町2丁目2番45号オンテックス難波ビル7F
E-Mail:　h.ogawa@chibo.com　URL:http://www.chibo.com