

韓国料理に和食の出汁・旨味文化をプラスした大阪発の日本初プルコギ専門店 「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく はなれ」8/24 名古屋駅前にOPEN ーコロナ禍にオープンするもファミリー層に支持され毎日行列 名古屋店は全卓モニター設置でオンライン会議対応も可能にー

大阪発の日本初プルコギ専門店「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく」（大阪府箕面市小野原西6-5-38）は、2022年8月24日（水）に愛知県・名古屋市に2店舗目となる店舗「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく はなれ」（住所：愛知県名古屋市中村区則武2-4-11 電話：052-453-3133）をオープンいたします。

◇コロナ禍でも毎日行列！大阪発の和韓プルコギ専門店が2店舗目を名古屋駅前にオープン

「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく」は、2021年2月28日にオープンした日本初のプルコギ専門店です。「日本の伝統を活かした韓国料理を提供したい」というコンセプトの元、韓国料理と和食を融合させた「和韓料理」をテーマとし、韓国料理の基本である味付け味噌「タテギ」に、日本の味噌を掛け合わせるほか、野菜や昆布、カツオなどをベースにした合わせ出汁や、甘酒、ソフリットなどを組み合わせ、日本風にアレンジした韓国料理を提供しています。コロナ禍にオープンしましたが、お子様連れでも利用しやすいメニューやサービス、店舗設計などから、ファミリー層を中心に口コミが広がり、毎日行列のできる人気店となりました。県外、特に東海方面からお越しいただく方が多く、出店を望む声も多かったことから、8月24日名古屋駅近くに2号店目となる「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく はなれ」をオープンいたします。



鹿児島黒毛和牛を使用した
"日本一贅沢なプルコギ"



宮廷料理をイメージした器や盛り付け



牛の大腿骨「モアル」を3本入れた
コクを出した贅沢なスンドゥブ

◇鹿児島黒毛和牛をお客様の目の前で1枚1枚カットして提供する「日本一贅沢なプルコギ」

プルコギに使用するお肉は、日本一の和牛産地である鹿児島で育てられた黒毛和牛「鹿児島黒牛」を採用。提供時には、ブロック肉をお客様の目の前で1枚1枚カットします。上質な鹿児島黒牛のロース肉を、和牛のスジ肉で炊いた玉ねぎとごぼうのきんぴらで巻いて、卵を絡めてお召し上がりいただきます。韓国では庶民的なメニューとして広く親しまれているプルコギを「日本一贅沢なプルコギ」を格上げさせた独自のスタイルです。

プルコギのほかにも、サムギョプサルやカルビチム、韓式ポッサムなどもラインナップ。お料理は宮廷料理をイメージして器や盛り付けに気を配り、見た目の美しさも追求しました。ドリンクは、ビールやハイボール、日本酒、ワイン、ソウルマッコリなど約40種類をご用意します。当店といたしましては、和食と韓国料理が融合した新たなハイブリッドジャンルのお料理をお楽しみいただき、双方の料理の魅力を存分に味わっていただければと考えております。

<本件に関するお問合せ先>
ぜひご取材くださいませ。

「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく」 担当：金内
TEL：080-3865-6055 Email：kanauchi-koichi@ug-gu.co.jp

◆全席換気設備付き、モニターを設置したソファ席でオンライン会議も！感染症対策を徹底しております

当店は全席換気設備を設け、座席に設置したiPadで注文を受け付けるなど接触を最小限に抑えます。全卓ソファ席で、テレビ24型を設置しておりますので、オンライン会食やオンライン会議も可能です。さらに、日本初の遠方の家族とまるで一緒に食事をしているかのような空間の演出も提供。WiFi完備だけでなく、充電器、ミラーキャスト、携帯ホルダーなどの備品も貸し出しております。そのほか、スタッフの体調管理の徹底、店内のこまめな換気や消毒、お客様来店時のアルコール消毒や検温、マスク必須など、感染症対策を十分に行っております。



鹿児島黒牛の特上ロースのプルコギ
3,980円(税込)

当店のプルコギは野菜とお肉を混ぜ込んだものではなくどちらかといえば日本のすき焼きのようにお召し上がりいただきます。甘辛く和牛のスジ肉で炊き上げたお野菜とチシャ菜そしてすき焼きのように焼き煮したお肉を巻いてお召し上がりいただきます。



黒毛和牛のユッケ風
1,280円(税込)

当店では素材をいかし、いかにおいしく調理するか考え抜いた料理ばかりをご用意しております。おだし、自家製タテギ・盛り付け、お皿など細部までこだわったお料理の数々をご堪能ください。低温調理を取り入れた黒毛和牛のユッケ風は2時間以上かけて火入れを行っておりますのでご安心ください。



活けアワビのおかゆ アワビの肝ソース
2,650円(税込)

新鮮なアワビをおかゆにして食べる贅沢な料理です。新鮮なアワビの肝を使ったソース以外ほとんど味付けをしていないシンプルで落ち着いた味わい。口の中いっぱい広がるアワビと磯の香をご堪能くださいませ。

その他、自家製豆乳かき氷などのデザートや大阪で大人気のランチメニュー、本格的なお子様メニューなどさまざまな創作料理をご提供いたします

和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく はなれ
住所：愛知県名古屋市中村区則武2-4-11
アクセス：名古屋駅太閤通口より徒歩約5分
TEL：052-453-3133
営業時間：11:30～15:00 (料理L.O. 14:30 ドリンクL.O. 14:30) ※ランチタイムは9月6日(火)～
17:00～22:00 (料理L.O. 21:00 ドリンクL.O. 21:30)
席数：48席

<本件に関するお問合せ先>
ぜひご取材くださいませ。

「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく」 担当：金内
TEL：080-3865-6055 Email：kanauchi-koichi@ug-gu.co.jp