

「宴会・冠婚葬祭・釣り客にも対応する多彩な魅力」

湯けむりの中で味わう、新しい“温泉割烹”のかたち

～大阪・大正区「温泉割烹ゆ海らんど」開店 1 か月、個室宴会・魚捌きサービスも開始～



■ 釣った魚を「温泉のあと」に味わえる、新しい体験型サービス

温泉割烹ゆ海らんどでは、釣りを楽しんだあとにそのまま立ち寄れる「魚捌きサービス」を新たに開始しました。

お客様が自ら釣った魚を持ち込み、

- ・ まず温泉に入って体を温め→湯上がりまでに料理人が魚を捌き、→刺身や盛り合わせで味わう

という、

「釣る → 温まる → 食べる」

釣り人には最高の体験ができる、他にはない温泉割烹体験を提供しています。

魚捌き料金は

基本 1 匹 500 円(1kg まで)～サイズ量により要相談

刺身盛りでの提供も 1,000 円 と、釣り初心者からベテランまで気軽に利用できる価格設定。

更に！余ったお魚を 1000 円/kgで買い取るといったサービスも展開！（量などは要相談・可食部限定）

釣り帰りのリフレッシュはもちろん、「自分の魚をプロに捌いてもらい、その場で食べる」という体験は家族連れや観光客からも注目を集めています。

※ 魚捌きの様子、温泉入浴、提供シーンまで撮影可能です。

体験取材・持ち込み企画も歓迎しております。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

温泉割烹 ゆ海らんど（運営：株式会社ランド）担当：安井

MAIL : mare@maregroup.xsrv.jp

温泉水で引いたしが、料理を進化させる

大阪市大正区・こうわの湯館内にて、2025 年 12 月 7 日にオープンした「温泉割烹 ゆ海らんど」が、年末年始を通して多くのお客様にご利用いただき、連日賑わいを見せています。

当店は「温泉 × 和食」をテーマに、温泉水を料理に活かした“温泉割烹”という新しいスタイルを提案。湯上がりの一杯から、家族連れ、宴会、法事まで、幅広いシーンでご利用いただいています。

ゆ海らんど最大の特徴は、**温泉水を使用したお出汁**。

ミネラルを含む温泉水を使うことで、角の取れたまろやかな味わいになり、魚・野菜・肉それぞれの旨味をより引き立てます。

オープン後も試行錯誤を重ね、現在は出汁の配合・仕込みをさらに進化させ、メニュー数も拡充。

「出汁が美味しい」「最後まで飲み干してしまう」といった声を多くいただいています新たに登場した **日替わり御膳** は、和食調理師免許を持つ **山本料理長** が毎日仕込む本格派。



本日のお任せ膳 1580 円税込み

子ども達も笑顔に。温泉ならではの体験型サービス



選べる 3 種の鍋コース 3900 円（宴会要予約）



館内には新たに「温泉たまご場」を設置。

- 小学生以下のお子様は無料

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

温泉割烹 ゆ海らんど（運営：株式会社ランド）担当：安井

MAIL : mare@maregroup.xsrv.jp

MAIL : mare@maregroup.xsrv.jp



木の温もりを感じる店内は、まるで小さな旅館に足を踏み入れたような落ち着いた空間。やわらかな照明が和の設えを引き立て、湯上がりの体に心地よく寄り添います。座敷席と和個室を備え、家族の食事から宴会、法事まで幅広く対応。温泉の余韻をそのままに、ゆったりと料理を楽しめる“温泉割烹”ならではの特別な時間が流れています。

【店舗概要】 株式会社詳細

店名：温泉割烹 ゆ海らんど

所在地：大阪府大阪市大正区（こうわの湯 館内）

開店日：2025年12月7日

営業形態：温泉利用あり／食事のみ利用可

個室：和個室2室完備

電話：070-2209-7166

住所：〒551-0003 大阪府大阪市大正区千島1丁目23-85

アクセス：JR・地下鉄「大正駅」より大阪シティバス【鶴町四丁目行き】乗車約10分「千島」バス停下車 徒歩すぐ

駐車場あり（こうわの湯 駐車場利用可）

営業時間：10:00～22:00 ※営業時間は変動する場合がございます。

定休日：火曜日・第2第4水曜日

座席数：128席

URL：<https://yukailand.com/>

https://www.tiktok.com/@onsenkappou?is_from_webapp=1&sender_device=pc



本社説明文

【会社概要】

社名：株式会社ランド

本社所在地：大阪市北区西天満5丁目6-10 富田町パークビル409号

代表取締役：山名 孝明

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

温泉割烹 ゆ海らんど（運営：株式会社ランド）担当：安井

MAIL：mare@maregroup.xsrv.jp