Press Release

2026 年 11 月 13 日
まん福ホールディングスグループ
オグラドルフィン株式会社

【新業態】オグラドルフィン、国産ホルモン定食専門店「熱々スタミナ おぐらのホルモン」を熊本県宇城市に 11 月 6 日開業

～問屋直送国産ホルモンと伝統の赤酒ダレを使用。特製テールスープとご飯おかわり自由の定食～

まん福ホールディングスグループのオグラドルフィン株式会社（本社：熊本県熊本市、代表取締役：中嶋 浩二）は、新ブランドとなる鉄板ホルモン定食専門店「熱々スタミナ おぐらのホルモン」を、2026年11月6日（金）に熊本県宇城市（旧 横浜家系ラーメン熊壱家 松橋店跡地）に新規オープンいたしました。



同社が培ってきた食肉調達網と調理技術を結集し、既存店からの全面的な業態刷新としての新ブランドです。主力の「特製ホルモン鉄板焼定食」は、問屋直送による高鮮度な国産ホルモンに熊本伝統の「赤酒」を用いた特製ダレを絡め、熱々の鉄板で焼き上げる本格仕立てでありながら、ご飯おかわり自由と問屋直送テール煮込みスープを完備し、税込1,000円という日常的な価格帯で提供いたします。地域住民や近隣で働く生活者の日常を支える新たなスタミナ活力拠点として展開します。

開発の背景・社会課題

近年、原材料価格やエネルギーコスト、物流費の高騰が長期化しており、外食産業全体で値上げが相次ぐなか、生活者の日常食に対する選択基準は「手頃な価格を維持しながらも、確かな品質と十分な満腹感が得られること」への要求がより切実になっています。

従来の課題として、鉄板焼きやホルモン料理といった本格的なスタミナ肉業態は、居酒屋や焼肉店など夜間の酒席利用が中心であり、平日のランチタイムや仕事帰りの一人夕食として、食事のみを手軽かつ短時間で完結できる店舗環境は限定的でし

た。また、仕入れルートの確保や下処理の専門性の高さから、高品質な国産ホルモンを千円前後の日常的な定食スタイルで安定提供するビジネスモデルは、店舗運営上の難度が高いとされてきました。

当社は、こうした外食市場の課題に対し、独自の仕入れ体制の確立と専門調理工程の効率化を推進することで解決を図りました。食材本来の価値を最大限に引き出しながら、誰もが気兼ねなく日常的に利用できる定食専門店を開発いたしました。

「熱々スタミナ おぐらのホルモン」3つの特徴・強み

1. 鮮度を追求した問屋直送国産ホルモンと、熊本伝統「赤酒」・地元醤油が織りなすコク深いタレ

従来のホルモン料理では、輸入肉の使用や流通段階での鮮度低下に伴う独特の臭みが敬遠される要因となるケースがありました。当店では厳選した問屋直送の国産ホルモンのみを採用し、仕入れから提供までの時間を最適化するとともに、丁寧な下処理を徹底することで臭みを抑え、ホルモン本来の上質な脂の甘みと弾力ある食感を最大限に引き出しています。

味付けの要となるタレには、熊本県で古くから親しまれている伝統酒「赤酒」を贅沢に使用しました。赤酒特有の上品な甘みとアミノ酸による芳醇な旨味が、熱々の鉄板上でホルモンの脂と融合し、香ばしく濃厚なコクを生み出します。看板となる赤酒仕立ての「特製ホルモン鉄板焼定食」に加え、地元・熊本の醤油をベースにした「しょうゆホルモン鉄板焼定食（こだわりのにんにく醤油ダレ）」、奥深いコクが広がる「みそホルモン鉄板焼定食（濃厚みそダレ）」の3種類を展開し、幅広い味の好みに対応します。

2. 税込1,000円の明朗価格と、問屋直送テール煮込みスープ・ご飯おかわり自由による満腹設計

日常食としての定着を図るため、看板メニューである「特製ホルモン鉄板焼定食」は、高品質な国産ホルモンを使用しながら税込1,000円という明朗な価格を設定いたしました。さらに、食事としての満足度を最大化するべく、全定食メニューにおいて白ごはんのおかわりを自由とし、問屋直送の牛テールをじっくりと煮込んで旨味を凝縮させた特製テールスープを標準でセットに組み込んでいます。

3. 鉄板の傾きを活用した「一度で二度美味しい」辛みそ味変と、独自のトッピング拡張性

定食を最後の一口まで飽きずに美味しく味わっていただくための工夫として、鉄板の形状を活かした独自の味変アプローチを設計しました。配膳された鉄板をわずかに傾け、端に溜まる熱い肉汁とタレに当店オリジナルの特製辛みそ（自家製にんにく味噌）を溶かし込む仕組みを採用しています。

食事の前半は素材の甘みと香ばしい赤酒ダレをそのまま堪能し、後半は辛みそを溶かした濃厚ダレを絡めることで、ピリッとした辛味とパンチが効いた別の味わいへと変化します。この「一度で二度美味しい」体験に加え、同社が運営する人気唐揚げブランド「おぐらの唐揚」より、「醤油唐揚」「塩唐揚」（各1個・税込190円）をトッピングとして追加注文できる体制を整備しました。自社ブランド間の連携により、定食をさらに豪華にカスタマイズできる独自の拡張性を備えています。

【定食メニュー一覧】

特製ホルモン鉄板焼定食　　：　1,000円［熊本伝統の赤酒ダレ］
しょうゆホルモン鉄板焼定食　：　1,000円［熊本の醤油を使用したにんにく醤油ダレ］
みそホルモン鉄板焼定食　　：　1,000円［熱々プリプリの濃厚みそダレ］
※全て税込み

具体的な活用シーンについて

平日の昼時間帯においては、近隣で働くビジネスパーソンや現場就労者が短時間でしっかりと活力を補給できるスタミナランチとして機能します。熱々の鉄板による素早い提供とご飯おかわり自由の仕様が、午後の業務に向けたエネルギー補給を力強く支えます。また夕食時間帯においては、アルコールを伴わない一人でのクイックな日常夕食としてはもちろん、生ビールや地元・熊本の本格米焼酎「白岳」などのドリンクとともに楽しむ手軽な晩酌の場としても利用可能です。その日の体調や空腹具合に合わせて「肉大盛（税込250円）」「肉W盛（税込500円）」「にんにくマシ（税込50円）」や唐揚げを追加するなど、自由度の高い食事が完結します。

店舗概要

店舗名：熱々スタミナ おぐらのホルモン

オープン日：2026年11月6日（金）

所在地：熊本県宇城市松橋町曲野131-1（※旧 横浜家系ラーメン熊壱家 松橋店）

営業時間：［11:00～22:00(ラストオーダー21:30)］

定休日：［無し］

席数：［24］

公式Instagram：https://www.instagram.com/ogurano_horumon/



【企業概要およびお問い合わせ先】

企業名：オグラドルフィン株式会社

代表者：代表取締役 中嶋浩二

所在地：熊本県熊本市南区流通団地2丁目6

事業内容：唐揚げ・弁当の製造販売、飲食店の運営等

HP：https://oguradolphin.com/

●関連事業：おぐらの唐揚（熊本県内11店舗）

HP：https://ogurano-karaage.com/

instagram：https://www.instagram.com/oguranokaraage/

X：https://x.com/oguranokaraage

【お問い合わせ先】

担当部署：広報担当 ［益田大智］

電話番号：096-378-0029

メールアドレス：［info@ogurano-karaage.com］

まん福HD

会社：まん福ホールディングス株式会社

住所：東京都千代田区岩本町3-7-15 VORT秋葉原Ⅶ 5階

代表取締役：加藤智治

HP：https://manpuku-hd.jp

