

ニュースリリース

【7月1日解禁】

嘘やろ、1本50円!?! 驚愕の圧倒的コスパ! 屋台居酒屋「大阪満マル」から
新名物『海もん串』&『専用サワー』がいよいよ7月1日より提供開始!

～タコ・貝柱・アサリの旨みが凝縮! 無限ループ確定の海鮮串かつがついに販売スタート～

国内外で「屋台居酒屋 大阪満マル」を展開する株式会社イトファクトリーホールディングス(本社:大阪府大阪市北区、代表取締役:山口功)は、2026年7月1日より、満を持して新メニュー『海もん串(うみもんぐし)』および『海もん串専用サワー』の提供を対象15店舗にて開始いたします。選び抜かれた3種の海鮮素材(タコ・貝柱・アサリ)を、なんと1本50円(税込55円)という驚愕の破格値でご提供。さらに、その旨味を最大限に引き立てる3種類の専用サワーも同時展開いたします。お酒のアテとしてこれ以上ない、完璧な“新名物”がいよいよお店で味わっていただけます。



■コスパ最強居酒屋が放つ、新たなる看板メニュー

「屋台居酒屋 大阪満マル」は、1号店のオープンから17年、皆様からの熱いご支援のおかげで、現在では国内外に50を超える店舗を展開するまでに成長いたしました。寿司は1貫100円(税込)から、名物の串かつも1本100円(税込)から、一品料理も200円台からと、圧倒的な価格と品質(ちゃんと美味しい)を両立し、多くのお客様から「コスパ最強居酒屋」として親しまれております。

この度、満マルのさらなる看板メニューとしてついにベールを脱ぐのが、海の幸を贅沢に使った『海もん串』です。物価高騰が続く現代において、お客様に心から喜んでいただくため「1本50円(税込55円)」という驚きの価格を実現いたしました。

■ 新商品『海もん串』の魅力と特徴

1. 従来のイメージを覆す!“無限ループ確定”の新感覚「50円海鮮串かつ」

居酒屋における「低価格な串メニュー」といえば、一般的には鶏皮串やホルモン串が主流ですが、脂身が多く数本で食べ飽きてしまうことも少なくありません。しかし、新登場の『海もん串』は違います。サラリとした軽やかな衣に包まれているのは、旨味が詰まった海鮮素材。油っこさを一切感じさせず、いくら食べても飽きが来ない仕上がりとなっています。

2. 素材本来の旨味を引き立てる「あっさり塩」でチート級のウマさ!

『海もん串』の最もおすすめの食べ方は、ソースではなく、軽く塩を振ってお召し上がりいただくスタイルです。サクッとした衣の食感のあと、口の中に広がるタコ・貝柱・アサリのジューシーな磯の香りと凝縮された旨味はまさに絶品。あまりの美味しさと軽さに、10本程度はペロリと平らげてしまう、まさに“チート級”美味しさです。ビールやハイボール、レモンサワーなど、冷たいお酒のお供(アテ)としてこれ以上ない完璧な相性を誇ります。

■ 商品ビジュアル

素材の良さをそのままにカラッと揚げた、バリエーション豊かな盛り合わせのラインナップです。



【素材】厳選されたタコ・貝柱・アサリ(新鮮な海の幸)



新名物『海もん串』



【大満足】3種15本盛り(税込825円)



【売切御免】3種30本盛り(税込1,650円)

■【同時発売】海もん串の無限ループを加速させる「専用サワー」3種が登場!

あっさり塩でいただく『海もん串』の旨味とベストマッチする、3種類の「海もん串専用サワー」を同時発売いたします。見た目も鮮やかで爽快感あふれる一杯が、串かつを食べる手を止まらなくさせます。

海風(うみかぜ)ピンクグレープフルーツサワー

さっぱりとした柑橘の甘酸っぱさが、海鮮の塩気と相性抜群の一杯です。

海もん酸っぱレモンサワー

強めの酸味が串かつの油をスッキリと流してくれる、王道の爽快サワーです。

海もんブルーサワー

海を連想させる鮮やかなブルーが目を引き、見た目にも清涼感たっぷりの一杯です。

海もん串と相性抜群!!

揚げた海鮮に、これが合う!

海もん酸っぱ レモンサワー

キュッと酸っぱいレモンが
海もん串の旨みを引き立てる!



さっぱり爽快!
食事が進む!

446円
(税込 490円)

見た目も爽快!

海もん ブルーサワー

海をイメージした爽やかなブルーが
気分を上げる。映えサワー。



SNS映え
間違いなし!

446円
(税込 490円)

海もん串にぴったり!

海風ピンク グレープフルーツ サワー

グレープフルーツの爽やかな酸味で
海もん串をさっぱりと。



ほんのり
甘酸っぱい!

446円
(税込 490円)





【対象店舗一覧】

屋台居酒屋 大阪 満マル 天神橋5丁目店

予約・詳細はコチラ:https://osaka-manmaru.com/shoplist/manmaru_tengo/

屋台居酒屋 大阪 満マル 天神橋3丁目店

予約・詳細はコチラ:https://osaka-manmaru.com/shoplist/manmaru_tensan/

屋台居酒屋 大阪 満マル 西九条南店

予約・詳細はコチラ:https://osaka-manmaru.com/shoplist/manmaru_nishikujoyuminami/

屋台居酒屋 大阪 満マル 西九条店

予約・詳細はコチラ:<https://osaka-manmaru.com/shoplist/nisikujo/>

屋台居酒屋 大阪 満マル 鶴橋駅前店

予約・詳細はコチラ:https://osaka-manmaru.com/shoplist/manmaru_tsuruhashi/

屋台居酒屋 大阪 満マル 古川橋店

予約・詳細はコチラ:<https://osaka-manmaru.com/shoplist/furukawabashi/>

屋台居酒屋 大阪 満マル 香里園店

予約・詳細はコチラ:https://osaka-manmaru.com/shoplist/manmaru_kourien/

屋台居酒屋 大阪 満マル 阪急高槻店

予約・詳細はコチラ:https://osaka-manmaru.com/shoplist/manmaru_takatsuki/

屋台居酒屋 大阪 満マル 摂津富田店

予約・詳細はコチラ:https://osaka-manmaru.com/shoplist/manmaru_setutonda/

屋台居酒屋 大阪 満マル 尼崎店

予約・詳細はコチラ:https://osaka-manmaru.com/shoplist/manmaru_amagasaki/

屋台居酒屋 大阪 満マル 伏見桃山店

予約・詳細はコチラ:https://osaka-manmaru.com/shoplist/manmaru_fushimimomoyama/

屋台居酒屋 大阪 満マル 京都二条駅前店

予約・詳細はコチラ:https://osaka-manmaru.com/shoplist/manmaru_kyotonijyo/

屋台居酒屋 大阪 満マル 米子駅前店

予約・詳細はコチラ:https://osaka-manmaru.com/shoplist/manmaru_yonago/

大阪新世界 山ちゃん 山ちゃん 鳥取駅前店

予約・詳細はコチラ:https://osaka-manmaru.com/shoplist/yamacyan_tottori/

大阪屋台居酒屋 ニュー山ちゃん JR鳥取店

予約・詳細はコチラ:<https://osaka-manmaru.com/shoplist/jr-tottori/>

《会社概要》

会社名:株式会社イトファクトリーホールディングス

所在地:大阪市北区天神橋3丁目4-14 天満ガーデン4F

代表者:代表取締役 山口 功

設立:2010年6月 | 事業内容:飲食店経営 / 店舗プロデュース、コンサルティング、FC本部

URL:<https://eat-factory.co.jp>

《本件に関するお問い合わせ先》

株式会社イトファクトリーホールディングス | 担当:広報担当者

TEL:06-6356-1601 | E-mail:media-s@eat-factory.co.jp

本件の素材DL:<https://osaka-manmaru.com/news/3620/>