

**“心ゆくまでおだしを楽しむ”がコンセプト。
新宿で人気のしゃぶしゃぶ店「おかか」が
5月20日(金)大阪・北浜にグランドオープン！**

店頭削り立ての極薄かつお節で追い鰹。おだしを食べているような「しゃぶしゃぶ」が名物！
「おかか」大阪初出店。



株式会社パートナーズダイニング(本社:新宿区西新宿、代表取締役社長:斎藤浩司)が運営する「おだしとしゃぶしゃぶ。おかか」の新店舗を2022年5月20日(金)大阪・北浜にグランドオープンいたします。

「おかか」は、2016年12月 東京・新宿に1号店をオープン。「心ゆくまでおだしを楽しむ」をコンセプトに、店頭削り立ての超極薄かつお節をお客様のお席で追い鰹して仕上げる「だししゃぶ」が人気のお店で、今回の大阪・北浜は2号店目となります。

＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社パートナーズダイニング

広報：設楽(したら) (080-4379-0553)

TEL: 03-5332-6231 MAIL: m.shitara@partners-dining.co.jp

■ 5月20日(金)グランドオープン！「おだしとしゃぶしゃぶ。「おかか北浜」

2022年5月20日(金)、「おだしとしゃぶしゃぶ。おかか」が大阪・北浜にグランドオープンいたします。

「おかか」は、2016年12月 東京・新宿に1号店をオープンしました。「心ゆくまで おだしを楽しむ」をコンセプトに、店頭削り立ての超極薄かつお節をお客様のお席で追い鯉して仕上げる「おだしのしゃぶしゃぶ(だししゃぶ)」が人気のお店です。大阪 北浜店は2号店目。関西エリアに初出店です。

■「心ゆくまでおだしを楽しむ」がコンセプト

「かつお節」を表現した店名「おかか」。その店頭では、その店名の通り厳選され杓慢の「本枯節」を専用の削り器で0.01ミリの薄さに削った「削りたてのかつお節」をお客様に提供しています。

店のメインが、この削り立てかつお節を惜しみなく使用した無添加 無化調の「だししゃぶ」。オリジナルブレンドで引いたお出汁に、お客様のお席で追い鯉する(さらに鯉節を加える)ことで、豊か風味 広がるしゃぶしゃぶのおだしが完成します。注文が入ってから薄めにスライスするお肉や季節のお野菜をこのだしにくぐらせると、まるで「おだし呑んでいる」ような味覚と食感。削り立てのかつお節で引いたおだしだからこそ味わえる「体を労わる」「体に優しい」おだしとしゃぶしゃぶのお店です。

■店舗概要

店名：おだしとしゃぶしゃぶ。おかか

オープン日：2022年5月20日(金) 17時

住所：大阪府大阪市中央区高麗橋1丁目7-3The Kitahama PLAZA 2F

※地下鉄堺筋線 北浜駅4、5番出口直結

<https://goo.gl/maps/rb9zPxriyboug79>

電話番号：06-6208-5818

ご予約はこちらから <https://yoyaku.toreta.in/okaka02>

食ベログ：<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270102/27129323/>

instagram：https://www.instagram.com/dashiokaka_kitahama/

ホームページ：<https://www.syabusyabu-okaka.jp/>

営業時間：

【月～金】ランチ 11:30～14:30 / ディナー 17:00～23:00

【土曜日】ディナー 16:00～23:00

【日曜 定休】

【メニュー一例】

- ・SPFポーク ひこま豚のだししゃぶ 一人前 2,500円
- ・黒毛和牛ロースのだししゃぶ 一人前 3,500円
- ・黒毛和牛ロースのすきしゃぶ 一人前 4,000円
- ・おだしをたっぷり使用したおばんざい各種 500円～
- ・お飲み物各種 500円～

【コース一例】

- ・SPFポーク ひこま豚のだししゃぶコース(お料理8品) 一人前 4,500円
- ・黒毛和牛ロースのだししゃぶコース(お料理8品) 一人前 5,500円
- ・黒毛和牛ロースのすきしゃぶコース(お料理8品) 一人前 6,000円



<本件に関するお問い合わせ>

株式会社パートナーズダイニング

広報：設楽(したら)(080-4379-0553)

TEL:03-5332-6231 MAIL:m.shitara@partners-dining.co.jp

■会社概要

商号 : 株式会社パートナーズダイニング

代表者 : 代表取締役社長 斎藤浩司

所在地 : 〒160-0023 東京都新宿区西新宿7-22-43 新宿JECビル4F

設立 : 2006年1月

事業内容 : 飲食事業

資本金 : 5,000万円

URL : <http://www.partners-dining.co.jp/>



<本件に関するお問い合わせ>

株式会社パートナーズダイニング

広報: 設楽(したら) (080-4379-0553)

TEL: 03-5332-6231 MAIL: m.shitara@partners-dining.co.jp