

「酔虎伝」、「八剣伝」、「居心伝」を運営するマルシェが
東梅田に「東梅田ワイン食堂 BARVIDA」を
2012年12月23日(日) 17時オープン

「酔虎伝」、「八剣伝」、「居心伝」などを展開するマルシェ株式会社(本社:大阪市阿倍野区、代表取締役社長:谷垣 雅之)は、2012年12月23日(日)17時、東梅田に「東梅田ワイン食堂 BARVIDA」をオープンします。

■「東梅田ワイン食堂 BARVIDA」について

この度、東梅田にオープンする「東梅田ワイン食堂 BARVIDA」では、人気メニューのイベリコ豚の最高ランク「ベジョータ」を使用したハンバーグをはじめ、牛ホルモンのトマト煮込みなどを提供します。

イベリコ豚のハンバーグは、オリーブオイルと同じオレイン酸を豊富に含んだ肉と脂で、融点が低いいため口解けが良く、旨みが口いっぱいに広がります。夜は単品で700円(税込)、年明けより開始予定のランチではセット900円(税込)で提供します。

東梅田
ワイン食堂
BARVIDA



【店舗概要】

- 店名 : 東梅田ワイン食堂 BARVIDA
- 住所 : 大阪市北区小松原町1-1小松原ビル1F
- 電話番号 : 06-6131-3282
- 営業時間 : 17:00~24:00(1月中旬より7:30~24:00予定)
- イチ押しメニュー : イベリコ豚のハンバーグ、牛ホルモンのトマト煮込み など

■「BARVIDA」について

ワインのみならず世界の銘酒を数多くラインナップし、「逸品料理と世界の銘酒がリーズナブルな価格で存分にお楽しみ頂けるバル」というコンセプトのもと、2008年7月に大阪天満橋に1号店、2011年5月福島に2号店、2012年3月阿倍野に3号店、同10月に西九条に4号店を出店し、どの店舗も好評です。

この機会に是非、「バルビダ」にご来店頂き、こだわりの逸品をご堪能ください。

◆「酔虎伝」

繁華街やビジネス街を中心に明るく親しみやすいお店を展開しています。リーズナブルかつ個性豊かな料理を季節の変化に合わせて約100アイテム常時ラインナップしています。

◆「八剣伝」

本格炭火焼を中心に揚げ物、焼き物、食事などバリエーション豊かに、おいしさと健康にこだわった料理とお酒をご提供しています。店内は木と炭を中心に落ち着いた雰囲気を出し、幅広い年代のお客様にご支持いただいています。

◆「居心伝」

ドリンク280円(税込294円)均一という低価格で、女性を中心に幅広いお客様を対象とした店舗を駅前立地を中心に展開しています。

■マルシェ株式会社

社名:マルシェ株式会社 代表取締役社長:谷垣 雅之 本社:〒545-0021 大阪市阿倍野区阪南町2-20-14 設立:昭和47年9月8日
事業内容:「八剣伝」「居心伝」「酔虎伝」「串まん」「八縁」「海心丸」などの経営及びフランチャイズ 資本金:15億1053万円
店舗数:642店舗(平成23年3月31日時点) ホームページ: <http://www.marche.co.jp/index.html>

■人気メニュー



●イベリコ豚のハンバーグ

夜は単品700円(税込)、ランチセット900円(税込)

イベリコ豚の最高級ランク“ベジョータ”を使ったとてもジューシーで味わい深い絶品ハンバーグです。口いっぱい広がる旨みはワインとの相性もバツグンです！



●牛ホルモンのトマト煮込み

580円(税込)

牛ホルモンをデミグラスソースとトマトソースをブレンドして作った門外不出の特製ソースでぐつぐつ煮込んだ人気メニューです。是非バゲットをつけてお楽しみください。

■マルシェグループについて

居酒屋「酔虎伝」「八剣伝」「居心伝」「串まん」等を直営店とフランチャイズ店の複合方式により飲食チェーンを展開し、「八右衛門」「海心丸」「ワイン食堂BarVida」「くねるふあーむ」及び「樂待庵」を直営店で営業しています。

マルシェグループは、昭和45年(1970年)に大阪市内で、創業者であり現創業者顧問の谷垣忠成が「谷垣酒店」として独立開業したのがはじまりで、その後併設の立ち飲み酒場を本格的居酒屋として分離独立させ、「丸忠直売所」、「丸忠酔虎伝」として発展させたのが今日のグループの基礎となっております。

「心の診療所を創造する」というのが当社の経営理念ですが、この考え方のルーツは、谷垣庄太郎(創業者の父親)が、昭和30年初頭に上阪し、後に大阪の飛田で営業をしていた立ち飲み酒場に來られるお客様で若くしてその日暮らしをしていた青年たちを叱咤激励し、貯蓄させ、社会復帰させることができたことから、「居酒屋はお客様同士が会話を通して心を癒す場所であると同時に、その経営者はおお客様の心を癒すことのできる医者たりえる」と気付いたことにさかのぼります。

今後もマルシェグループは、「心の診療所を創造する」という経営理念のもとご来店頂いたお客様に、様々なストレスから開放され、飲食を楽しみ、スタッフのサービスを通じて会話をはずませ、元気になっていただく場所であるよう一歩ずつ取り組んでまいります。

・安全安心の取り組みについて

原材料の生産地や加工工場に出向き、生産からお客様のお口に入るまでの過程を確認できるように取り組んでいます。また、一人でも多くのお客様に安心してお食事をしていただけるよう「アレルギー表示」は大切なものだと考えています。マルシェグループの主要態では7大アレルギー(小麦、そば、乳、卵、落花生、えび、かに)を表示しています。

・割り箸廃止宣言

マルシェグループでは割り箸を全店で廃止しています。さらに今後の取り組みとして、省エネ・環境・リサイクルなど身近で具体的に「できること」から取り組んでいきます。たとえば、自販機の撤廃(CO2削減、温暖化防止)、廃油のリサイクル(省エネ・リサイクル)等元気な地球への取り組みにご期待ください。