

報道機関各位

2016年6月28日

エキナカ × 鮮魚店 × バル

SUSHI



TAKAGI SENGYO

「高木鮮魚店 阪急梅田店」

阪急梅田駅 2階改札内に 7月9日(土)オープン！



株式会社エキ・リテール・サービス阪急阪神(本社:大阪市北区/代表取締役社長:上田 靖)は、2016年7月9日(土)阪急梅田駅2階中央改札内に「高木鮮魚店 阪急梅田店」をオープンいたします。

当店は“もっと、美味しい魚を知ってもらいたい”という想いのもと、滋賀、京都、大阪にて鮮魚店やお持ち帰り鮓店を展開する『鮮魚たかぎ』がプロデュースする、お持ち帰り鮓と店内でちょっとつまめるイトイン鮓を複合した新業態の店舗です。鮮魚店として培った仕入のノウハウを活かし、日々市場で仕入れた新鮮な旬の魚をお求めやすい価格でご提供します。

イトインでは、朝は「魚屋のぶぶ漬け(だし茶漬け)」などの本格朝ごはん、昼は海鮮丼と各種鮓メニューの昼ごはんをご用意。夜はスタンディング形式の【鮓バル】に変身、ビールや日本酒などと一緒にその日の仕入状況に合わせた日替わりの一品「魚屋が食べたい魚」や、京のおばんざいをお楽しみいただけます。

エキナカで手軽に新鮮な旬の魚が味わえる「高木鮮魚店」にぜひお立ち寄りください。

★オープニングキャンペーン

12種類の新鮮魚介をたっぷり載せた
「活きたかぎの漁師めし」(みそ汁付)
通常価格 1,490円(税抜)のところ
⇒**特別価格 990円(税抜)**でご提供
期間:7月9日(土)~7月31日(日)

時間:10:00~16:00

※上記時間帯のみ特別価格となります。

※同メニューの提供は10:00~ラストオーダーとなります。



■主な提供メニュー

魚屋のぶぶ漬け

新鮮なお刺身をごはんの上へのせ、だしをかけてお召し上がりいただきます。

「鯛」、「鮭といくら」と季節のぶぶ漬けの3種類をご用意します。

- ・朝定食（8：00～10：00） 500円（税抜）
ぶぶ漬け・おばんざい1品・つけもの
- ・昼セット（10：00～17：00） 790円（税抜）
ぶぶ漬け・おばんざい2品・つけもの・デザート
- ・しめのぶぶ漬け（17：00～ラストオーダー） 500円（税抜）
ぶぶ漬け単品



日替わりの一品「魚屋が食べたい魚」(17：00～ラストオーダー)

鮮魚店ならではの仕入れを活かして仕入れた魚を日替わりの一品にしてご用意。素材の味を活かした季節の新鮮な魚料理をお楽しみください。

<一例>

- ・自家製活はもおとし 四国より
 - ・きんき焼霜造り 北海道より
 - ・活あなご蒸し焼き 大阪湾 長崎より
- など



※売り切れ次第終了となりますのでご容赦ください。

※写真はイメージです。

※内容等につきましては変更になる場合がございます。

■店舗営業情報

店舗名称 高木鮮魚店 阪急梅田店

所在地 大阪市北区芝田1-1-2 阪急梅田駅2階中央改札内京都線側

営業時間 月～金 8：00～22：30（ラストオーダー 22：00）

土日祝 10：00～22：30（ラストオーダー 22：00）

電話番号 06-6485-0307

座席数 10席（17：00～閉店まではスタンディング）

定休日 なし

【ニュースリリース配布先】

青灯クラブ、近畿電鉄記者クラブ、大阪商工記者会、関西レジャー記者クラブ

本件に関するお問い合わせ先

株式会社エキ・リテール・サービス阪急阪神 営業広報担当 TEL：06-6373-5342

※記載情報は発表日現在のものです。予告なしに変更することがありますが、ご了承ください。

※当店は、株式会社エキ・リテール・サービス阪急阪神と株式会社鮮魚たかぎとの売上仕入契約のもと展開する店舗です。