

## 国産食材と炭火焼を堪能できる新業態 11/11(月)オープン 梅田で働く皆さまの心と身体を満たすお昼ごはん

～ご褒美ランチが連日盛況の農絆卓恵が手掛ける、日常向け一汁四菜定食。さっと食べられてバランスも◎～

岡山フードサービス株式会社(代表：岡山克巳 本社：大阪市)が運営する、日本の生産地と食卓を繋ぐ食の発信基地「農絆卓恵(のうはんたっけい)茶屋町店」の3階に新業態『炭焼き料理とお酒』がオープンします。来年の本格オープンに先駆けて、ランチ限定で気軽にご利用いただける定食をご提供します。



各地の生産者さんとの繋がりを大事にする農絆卓恵の新たなお昼ごはん

### 梅田のランチ難民に届けたい！国産食材を土佐備長炭で香ばしく焼き上げた一汁四菜定食

『日本の食を応援する』をコンセプトに、日本各地の作り手と繋がり、産地の美食を発信している食の複合施設「農絆卓恵」。その2階にある「地産美食の小皿料理」では、ひと手間加えた鮮やかな小皿が並び、落ち着いた空間でゆっくりとお食事していただけるご褒美ランチが反響を呼び、連日多くのお客様にご来店いただいております。今回オープンする3階では、クイックな提供で日常に寄り添いながらも、厳選した国産食材の炭火焼きを楽しめる定食をご提供します。メインは本日のお肉かお魚を選べ、野菜もたっぷり、産地直送の白ご飯はおかわり自由。梅田で働く皆さまのお昼休みがちょっと豊かになる、温かいお店を目指します。



高知県大月町の土佐備長炭で香ばしく焼き上げます



国産鶏の柚子胡椒焼きやぶりの塩焼きなど日替わりで

#### お肉の定食/お魚の定食 各 1,380円(税込)

- ・炭焼き料理(本日のお肉またはお魚) ・日替わり野菜の天ぷら ・旬菜サラダ 自家製玉ねぎドレッシングで
- ・本日の小鉢2種 ・白ご飯(おかわり自由) ・こだわり味噌のお味噌汁 ・お漬物

---

## 「炭焼き料理とお酒」店舗情報

---

店名：農絆卓恵 炭焼き料理とお酒

住所：〒530-0013 大阪市北区茶屋町 2-25 農絆卓恵ビル 3F

アクセス：阪急「大阪梅田」駅 茶屋町口より徒歩約 3 分、JR「大阪」駅より徒歩約 5 分、「ZARA」横の小路沿い

電話番号：06-6690-8878

定休日：日曜日

営業時間：11:00～15:00(LO.14:30)

席数：38 席(カウンター10 席/テーブル 28 席)・喫煙室あり

予約：不可

HP：<https://www.nouhantakkei.com/>

Instagram：[https://www.instagram.com/sumiyaki\\_osake](https://www.instagram.com/sumiyaki_osake)



---

## 報道関係の方からのお問い合わせ先

---

広報担当：営業企画 松岡/清水

MAIL：kikaku@okayamafs.com

TEL：06-6695-2171（営業企画直通）

H.PHONE：080-3796-4689