# なんとビールが無料！全員参加型のマグロ解体ショー開催！

2015年2月17日(火)

19：00～大阪なんばにあるひといき～一粋～難波店で市場やイベントのまぐろ解体ショーとはひと味違う、ビールが無料で捌いた部位をその場でもらえる全員参加型のマグロ解体ショーがスタート。

店内にある約40人規模のステージをお客様が囲み、その中央には市場から直送の新鮮なマグロを用意しています。マグロと近い距離で撮影などみんな一緒に楽しめます。ひといきのマグロの解体ショーでは、「美味しい・楽しい・参加型イベント」の3つを重視しています。その日の朝に仕入れた新鮮なまぐろを使っているので、間違いなく鮮度は抜群!!大トロから赤身、それらは霜降りの絶品で捌きたての美味しさを実感出来ます。職人が豪快に捌いている途中、「大阪ならではのおもしろトーク」を挟み、
場の雰囲気は盛り上がります。また、解体ショー中はビールとウーロン茶がなんと無料!!
解体ショーの終盤、その日限定で提供出来る部位の「カマトロ」の名称で人気のカマや頭・中落ち～各￥980」がなんと無料になるじゃんけん大会を行います！司会者と対全員が一斉に手を上げてスタート、勝敗が分かる毎に大歓声が巻き起こります。マグロ解体ショーを楽しんだ後の当日限定特別コースとして、食べなきゃ損する捌きたての新鮮なマグロを使った「マグロ尽くしコース」を用意しています。
おすすめはマグロの人気部位である大トロ、中トロ、赤身の刺身盛り合わせ。続いてマグロの脂がとろけて旨味が溢れるとろけるレアカツ、赤身が引き締まりバターの風味が旨さを引き立てるマグロのジューシーレアステーキが食べられます。メイン料理は新鮮マグロをしゃぶしゃぶで食べられるマグロしゃぶ鍋と京都西陣の湯豆腐。とろりと濃度が高いのが特徴の京都西陣湯豆腐とさっと湯通しすることによって旨味が倍増したトロマグロの旨味が相性抜群です。解体ショーに使う新鮮なマグロをふんだんに使用するため、通常だと6000円かかるコースが当日限定でなんと、3980円！ぜひ、解体ショーに合わせて予約して食べて見て下さい。

＜解体ショー当日限定価格＞
マグロ尽くしコース￥6000⇒￥3980(税込)
毎月1回開催中！詳しくは下記までお問合せ下さい。
※入荷によりマグロのサイズが変動します。

「マグロ尽くしコース」￥6000⇒￥3980
前菜 招福の前菜四種盛り合わせ
野菜 鮪たっぷり海鮮サラダ

造変 鮪の盛り合わせ（赤身・中トロ・大トロ）
逸品 鮪の葱間串
逸品 とろける鮪レアカツ or 鮪のジューシーレアステーキ
鍋物 鮪しゃぶと京都西陣の湯豆腐
〆物 鮪寿司盛り合わせ
甘味 甘味盛り合わせ

【店舗情報】
店名：牡蠣と鮮魚 ひといき～一粋～ 難波店
実施日：2015年2月17日(火) 19：00～
所在地：〒542-0076
大阪府大阪市中央区難波3-4-16 アーク難波ビル5F
電話番号：06-6634-5120
営業時間：06-6556-9544

【会社概要】
社名：株式会社コズミックダイナー URL:http://cosmicdiner.com/
所在地：〒530-0055大阪市北区野崎町9-13梅田扇町通ビル6Ｆ
設立：2004年12月　代表者：定松慎

【広報事務局】
コズミックグループ 広報担当：月川(ツキガワ)
ＴＥＬ：06-6312-7479　ＦＡＸ：06-6364-7000
Ｅｍａｉｌ：info@cosmicdiner.com

---

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com