

平均客単価が2500円以下！?ハイボール150円～提供！



大衆居酒屋まじめやを全国で5店舗ほど展開する株式会社魚成水産（代表取締役：藤井健太郎/本社：大阪府

大阪市北区）が[2015年3月20日\(金\)](#) [3月27日\(金\)](#) [4月28日\(火\)](#)

に昭和のスタイルを基盤に独自の味

で進化を続ける大衆居酒屋「まじめや京都山科店」「まじめや布施店」「まじめや松山本町店」がオープン致します。

まじめやとは？

仕事帰りのサラリーマンの一人飲みや休日の家族連れなど、幅広い客層が訪れる大衆居酒屋。立ち寄りやすい理由のひとつとして、とにかく安い！大阪名物串カツ¥100～から提供。5種盛り¥400、10種盛り¥900と盛り合わせを頼むと1本辺り¥100以下という計算になる程。ドリンクも人気の「超炭酸ハイボール」が¥150～の提供で「串カツ5種盛り」+ポーションが大きい「名物！！サクサクチキン」と計3品頼んでも¥1200以下で食べられてしまう。お財布の中身を気にせずに立ち寄れる居酒屋です。料理も安さ以外にもこだわりがあり、「サクサクチキン」や「男の角煮唐揚げ」などに代表藤井の経験から作り上げたカレーベースの秘伝のソース使用。ガッツリ系から大阪名物串カツ・煮物など幅広いラインナップで楽しめます。入りやすい店内・リーズナブルな価格・こだわりの味をお客様の満足に繋げている「地域に愛されるお店作り」をテーマにしたお店です。

<大阪名物串カツ1本100円～5種盛り¥400・10種盛り¥900(税抜)>

衣のきめが細かく口の中を刺激せず、程よい大きさと提供。

女性やお子さんでも食べやすくドバツとソースをつけても程よい

衣の食感が癖になります

<名物！！サクサクチキン480円（税抜）>

絶妙な具合に揚げられたチキンは口に運ぶとサクッとして軽い口当たり。スパイスであり、甘味でもあるカレーベースの秘伝のソース(社外秘)がチキンの衣とよく絡み、お酒と良く合います。

<男の角煮唐揚げ380円（税抜）>

見た目は普段ある唐揚げなので、そのイメージのまま口に運ぶとふわっとしたやわらかさに驚かされる。口の中で角煮特有のトロける食感が口の中で広がります。中央の半熟玉子を全体に絡むように掻き混ぜると、角煮の甘さと絡み、まろやかな別の味として楽しめます。

<特製 不思議な焼きそば380円（税抜）>

この料理にも秘伝のソースを加えており、辛さと甘味のバランスが絶妙。キャベツの甘味がソース独特の辛さ・甘味とよく混ざり、お酒に合うやや濃い目な味付けに仕上げています。

<超炭酸ハイボール¥150～（税抜）※各店により異なります。>

普通の炭酸の2倍ほど二酸化炭素を溶かしてある超強力炭酸！
角ハイボール黄金比1:4で本来の美味しさを最大限に活かして提供しています。

【店舗情報】

店名：大衆屋台酒場 まじめや 松山本町店

オープン日：[2015年4月28日\(土\)](#)

所在地：〒790-0811

[愛媛県松山市本町3-6-1 佐伯ビル1F](#)

電話番号：089-998-6808

営業時間：17：00～24：00

【店舗情報】

店名：大衆屋台酒場 まじめや 布施店

オープン日：[2015年3月27日\(金\)](#)

所在地：〒577-0056

[大阪府東大阪市長堂1-3-2](#)

ブランドーリー番街

電話番号：06-6784-3358

営業時間：17：00～24：00

【店舗情報】

店名：大衆屋台酒場 まじめや 山科店

オープン日：[2015年3月20日\(金\)](#)

所在地：〒607-8411

[京都府京都市山科区御陵大津畑町13号](#)

メゾン・ド・リビエール104号室

電話番号：075-592-3592

営業時間：17：00～24：00

【会社概要】

社名：株式会社魚成水産

URL：<http://cosmicdiner.com/>

所在地：〒530-0055
大阪市北区堂山町12-5 ロイヤルハイツ梅田2-207
設立：[2013年1月](#)
代表者：藤井 健太郎【広報事務局】
コスミックグループ
広報担当：月川
TEL：06-6312-7479
FAX：06-6364-7000
E m a i l：info@cosmicdiner.com

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