

平成26年度 えひめ食の大使館 新規認定店一覧【近畿圏：10店舗】

(大阪7店舗、京都1店舗、神戸2店舗)

NO	店舗名	住所/TEL/営業時間	代表者	特長	写真	
1	きたしんち <b>レストヴァン北新地</b> Koutaro (フランス料理)	大阪市北区堂島1-3-8 堂島リンデンビル1F 06-6343-1106 18:00~21:30(ディナー) 21:00~(バータイム) (定休日:日・祝) [要予約]	オーナーシェフ 江角 光太郎	松山市中央卸売市場や今治市宮窪の漁師から直接仕入れる新鮮な魚介類のほか、西条市の無農薬野菜、県産ジビエ等、愛媛の食材をふんだんに使用したフランス料理店。		
2	おとこぐみ つりてんぐ <b>男組 釣天狗</b> (居酒屋、魚介料理)	[難波店] 大阪市中央区難波1-7-10 06-6212-0310 17:00~23:30 (年中無休)	(株)FOOD ONE 代表取締役 福岡 初彦	宇和海産のブリ、鯛を使った魚介料理がリーズナブルに楽しめる。特に、分厚く切って粗塩と薬味で食す、釣天狗オリジナルのブリ潮タキや、すり身から揚げるじゃこ天が全店定番の人気メニュー。	【難波店】※認定証授与式開催店舗 	
3		[梅田店] 大阪市北区曾根崎2-14-5 06-4709-5357 17:00~24:00 (不定休)			[京都店] 京都市中京区観音堂町458 075-213-5567 11:00~14:00、17:00~24:00 (年中無休)	【京都店】 
4		[大阪本町店] 大阪市中央区南本町3-3-15 06-6281-0678 11:00~14:00、16:30~23:30 (定休日:日)			[神戸本店] 神戸市中央区北長狭通2-1-3 078-391-8281 17:00~24:00 (年中無休)	[神戸北野坂店] 神戸市中央区加納町4-6-11 078-335-2545 17:00~24:30 (年中無休)
5		[神戸本店] 神戸市中央区北長狭通2-1-3 078-391-8281 17:00~24:00 (年中無休)			[神戸北野坂店] 神戸市中央区加納町4-6-11 078-335-2545 17:00~24:30 (年中無休)	
6		[神戸本店] 神戸市中央区北長狭通2-1-3 078-391-8281 17:00~24:00 (年中無休)			[神戸北野坂店] 神戸市中央区加納町4-6-11 078-335-2545 17:00~24:30 (年中無休)	
7		[神戸本店] 神戸市中央区北長狭通2-1-3 078-391-8281 17:00~24:00 (年中無休)			[神戸北野坂店] 神戸市中央区加納町4-6-11 078-335-2545 17:00~24:30 (年中無休)	
8		ひめ いまばりや とり たび <b>媛 今治焼き鳥の旅</b> (居酒屋、郷土料理)			大阪市淀川区西中島4-8-18-101 プライムコート新大阪1F 06-7494-5753 11:30~15:00、17:00~24:00 (定休日:祝・日)	オーナー 正岡 直也
9	てっばんしよくさい <b>鉄板食彩 マルトミ</b> (ダイニングバー、鉄板焼き、郷土料理)	大阪市北区天神橋6-6-16 06-6351-8508 11:30~15:00、18:00~24:00 (定休日:日)	店主 佐々木 崇	県産品づくしのディナーコース「絶品！鯛めし 愛媛のごちそうプラン」や「愛媛南予のご馳走！鉢盛りプラン」では、宇和海の鯛料理やせんざんき等が食べられる。「愛媛酒場 丸富」と姉妹店。		
10	えひめ きかば まるとみ <b>愛媛酒場 丸富</b> (居酒屋、郷土料理)	大阪市北区天神橋7-5-23 06-6354-8102 月~金 12:00~14:00、17:00~24:00 土 15:00~24:00 (定休日:日)	店主 佐々木 崇	愛媛の地酒を15~20種類常備。炊き込み鯛飯やせんざんきのランチが看板メニュー。その他、媛っこ地鶏の塩焼きや釜揚げしらす、じゃこ天、じゃこカツも人気。「鉄板食彩マルトミ」と姉妹店。		

平成26年度 えひめ食の大使館 新規認定店一覧【首都圏:4店舗】

NO	店舗名	住所/TEL/営業時間	代表者	特長	写真
1	<p>はちはちや <b>SHIKOKUパル88屋</b> むろまち <b>コレド室町店</b> (郷土料理、レストラン)</p>	<p>東京都中央区日本橋室町2-3-1 コレド室町2-2F 03-6262-3100</p> <p>11:00~15:00 14:00~17:00 17:00~23:00 ※金・土は午前4時まで営業 (年中無休)</p>	<p>(株)瀬戸内しまなみ リーディング 代表取締役 山内 穠</p>	<p>新鮮な旬の食材を使用したオリジナルメニューが人気。特に県産品を使用した「釜揚げしらす丼」が人気No.1。「いもたき」「じゃこ天」といった郷土料理も楽しめる。丸の内店、六本木店に続く3号店。</p>	
2	<p>あじ むら <b>味 いな村</b> (割烹、小料理)</p>	<p>東京都中央区日本橋人形町2-33-5 OTAYAビル 1F 03-6661-1653</p> <p>11:30~14:00、17:30~23:00 (定休日:月曜日)</p>	<p>店主 中村 雅志</p>	<p>四季折々の愛媛食材をふんだんに使ったメニューでお客様の舌を楽しませる。特に「伊予牛サーロインステーキ」と「佐田岬産の釜揚げしらすと松山市北条産のミニトマトを使ったサラダ」が人気。店主こだわりの「愛媛のコース」あり。</p>	
3	<p>たい うおぜん <b>鯛めし魚然</b> (魚介料理)</p>	<p>東京都目黒区自由が丘1-25-12 自由が丘リードマンション2F 03-3723-4296</p> <p>11:00~14:00、17:00~23:00 (年中無休)</p>	<p>(株)堀本商事 代表取締役 堀本 和治</p>	<p>愛媛の鯛と鯛めしにこだわった女性に大人気のお店。鯛はすべて徳弘水産の「鯛一郎くん」を使用。また、宇和島じゃこ天や豆鮓の唐揚げといった南予の郷土料理も味わえる。</p>	
4	<p><b>ROBATAだんだん</b> (炉端焼き、居酒屋)</p>	<p>東京都調布市菊野台1-47-14 042-444-3438</p> <p>17:00 ~ 25:00 (定休日:月・第1日曜)</p>	<p>店主 吉田 友和</p>	<p>店主の地元内子町から仕入れた『内子豚』を、内子町産の炭で焼いて提供するこだわり。また県産産物つこ地鶏、魚介類、地酒等も楽しめる、愛媛にとことんこだわった炉端焼き店。</p>	

※これまでに認定した店舗の情報は、下記ページをご覧ください。  
[http://www.aifood.jp/img/top\\_new/2013/syoku\\_no\\_taisikan.pdf](http://www.aifood.jp/img/top_new/2013/syoku_no_taisikan.pdf)