

報道関係者各位

## ホワイティうめだ・泉の広場エリア いよいよ 12月5日(木)、リニューアルオープン！ —飲食・食物販35店舗の詳細が決定しました—

1970年の誕生以来、待ち合わせスポットとして、多くの人々に愛されてきたホワイティうめだ・泉の広場エリア。装いも新たに、2019年12月5日(木)にリニューアルオープンをいたします。

「大阪の食文化を感じ、歩くのが快適で楽しい“道”」をコンセプトに、新しく誕生するのは、3つのゾーン。体に 優しい定食や、がつり食べたいメニューがそろう、昼食にぴったりな13店舗が並ぶ「扇町ゾーン」、「Water Tree」を取り囲むように使い勝手のいいカフェなど5店舗が並ぶ「泉の広場ゾーン」、カウンター席中心のお店やスタンディングバルなど気軽に飲めて楽しめる個性豊かな17店舗が並ぶ「NOMOKA」で、多彩な飲食・食物販を提供します。



泉の広場

OSAKA Whity Umeda  
Izumi no Hiroba  
1970



### 【お問い合わせ先】

■大阪地下街(株) ホワイティうめだ営業所  
TEL:06-6312-5511

## ■個性豊かな3つのゾーン

### 【NOMOKA】



カウンター席やスタンディングバルなど、気軽に立ち寄れる店舗が並ぶバル街。

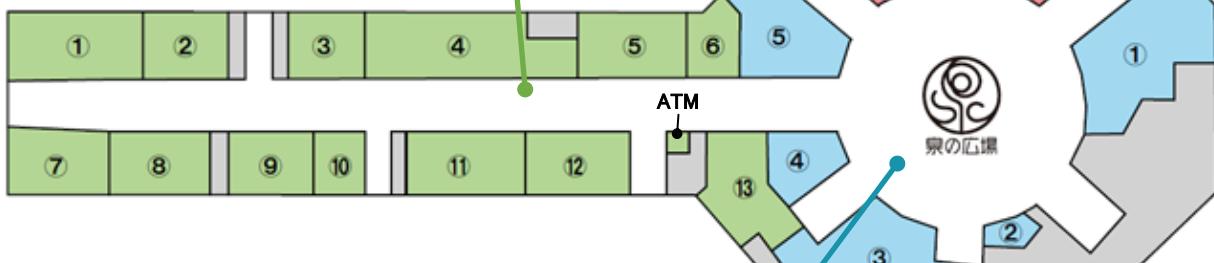
コンセプトワード  
径 《高架下の小径》

### 【扇町ゾーン】



コンセプトワード  
路 《大通り》

梅田の各主要駅とつながるメインストリート。  
石畳の道を散歩するように、楽しみながら歩ける店舗が並びます。



### 【泉の広場ゾーン】・Water Tree



コンセプトワード  
集 《泉の広場》

「Water Tree」を中心に、広場を取り囲むように、カフェなどサードプレイスとなるような店舗が集まります。

## 扇町ゾーン（13 店舗・ATM） 店舗ガイド

ランチ需要を見込み、体にいい定食や、時間のない時にサクッと食べられる食事の店舗など。人々のライフスタイルに組み込まれた毎日利用できる場所をめざします。

No	店舗名	業態	出店状況
①	CAFE 英國屋 NORTH	喫茶	
②	古潭	らーめん&ぎょうざ	
③	暫(しばらく)	だし茶づけ・味噌汁	初出店
④	大起水産 回転寿司 街のみなと	回転寿司	
⑤	騒豆花(サオドウファ)	台湾スイーツ豆花専門店	関西初
⑥	野菜を食べるごちそうとん汁 ごちとん	豚汁専門店	関西初
⑦	蕎麦居酒屋 弦	蕎麦居酒屋	
⑧	膳や	和定食	
⑨	うどん王	うどん・天ぷら	
⑩	大阪トンテキ	トンテキ	
⑪	洋麺屋 五右衛門	レストラン(パスタ)	
⑫	スープストックトーキョー	食べるスープの専門店	
⑬	新潟県関西情報発信拠点「新潟をこめ」	新潟県産品の販売(イートイン併設)	
	セブン銀行	ATM	

### ① CAFE 英國屋 NORTH

【喫茶】 誰もが心地よく過ごせる「街の止まり木」

英國屋が運営するセルフ形式のカフェ。

コーヒー・ワッフル・ビーフカレーなどがお楽しみいただけます。



### ② 古潭

【らーめん&ぎょうざ】 3 世代 関西で愛され続けるらーめん専門店

昭和43年創業以来3世代のお客様から愛される古潭らーめん。特製の白濁スープはコラーゲンがたっぷり含まれたコクのあるスープ。毎日でも食べたくなる味わいで老若男女問わずご利用いただけます。麺はコシのある中太麺を使用しており スープとの相性抜群です。しっかりととした触感をお楽しみいただけます。



### ③ 暫(しばらく)

【だし茶づけ・味噌汁】『贅沢だし茶づけ』と『具沢山みそ汁』の店

麦の穂(永谷園グループ)が提供する新業態、『贅沢だし茶づけ』や『具沢山みそ汁』の店です。

和食の柱である「だし・こめ・みそ」にこだわり、北海道の新鮮な食材を贅沢に使うことで、一膳、一杯で満足できる、健康的で味わい深い『贅沢だし茶づけ』と『具沢山みそ汁』を開発。ホッと一息つける家庭的な温もりと、贅沢な非日常を併せ持った新しい和食を、カウンタースタイルでカジュアルに愉しんでいただきます。



#### ④ 大起水産 回転寿司 街のみなと

[回転寿司] 新鮮な海の幸をにぎりたてのお寿司で！

家族連れから年配の夫婦まで、幅広い世代で賑わっている『大起水産回転寿司』。定番のネタから、ちょっと珍しい天然魚も、海の幸を新鮮なままリーズナブルに楽しめます。大起水産こだわりの「本まぐろ」は、とにかく鮮度抜群！揚げ物やうどん、赤だしなどのサイドメニューも取り揃えています。



#### ⑤ 騷豆花(サオドウファ)

[台湾スイーツ豆花専門店]

台湾発祥の行列のできるスイーツ豆花専門店

台湾で連日行列が出来る伝統スイーツ「豆花(トウファ)」の専門店が関西初上陸！「騷豆花」は劉(りゅう)親子三代に続く台湾の老舗豆花専門店。また、台湾から直輸入の茶葉とふるふるもちもち食感のタピオカミルクティほか、牛肉麺やルーロー飯など台湾フードも楽しめます。タピオカドリンクのテイクアウト専用カウンターも併設しています。



#### ⑥ 野菜を食べるごちそうとん汁 ごちとん

[豚汁専門店] 進化系豚汁でホッと一息、一杯のシアワセ！

東京代々木発。豚汁定食専門店が梅田に登場！炙りスペアリブやゴロゴロ野菜など具材タップリの看板メニュー「西京味噌のごちそう豚汁」や、ごはんと一緒に食べたい「粗挽きキーマカレー豚汁」など、進化系の豚汁が揃います。野外フェス屋台をイメージしたウッディーな店内で、一杯のシアワセを味わってください。



#### ⑦ 蕎麦居酒屋 弦

[蕎麦居酒屋] 名物万福ざるは、お蕎麦が食べ放題。

石臼で挽いた蕎麦の実を匠の技で仕上げたそば麵・香り・喉越しをお楽しみください。

夜は、鰹と昆布の天然素材のみで取った出汁で 炊き上げたおでん・どて焼などと美し酒で今夜も乾杯。シメはやはりお蕎麦で。



#### ⑧ 膳や

[和定食] カラダ喜ぶ毎日ごはん

毎日の事だから、愛情こめた手作り定食、手軽でバランスの良い食事を提供したい。メニューには肉や魚などをメインにしたお膳をラインナップ。豆腐ハンバーグや野菜炒めなどヘルシー志向のメニューもあり。ダイエット中の方にも、定食のご飯を無料でサラダに変更もご用意しました。



## ⑨ うどん王

[うどん・天ぷら] 出汁にこだわった本格うどんと揚げたての天ぷら  
出汁にこだわり続けて30年の大阪うどん、かつお昆布出汁、うどん、  
具材と三位一体の美味しさ。揚げたての天ぷらや、出汁の効いた名物  
かやくご飯など、大阪うどんと相性抜群のサイドメニューもご用意。  
旬の食材を使用した季節限定のメニューお楽しみください。



## ⑩ 大阪トンテキ

[トンテキ] 洋食の要素が加わり内容ボリューム共にグレードアップ  
分厚くカットした豚肉を、旨みを閉じ込め柔らかい食感が残るように  
開発した独自の調理法で焼き上げ、ソースベースの特製タレを絡める  
定番のトンテキに新たなメニューも加わり、今まで以上にパワーアップ  
した大阪トンテキに是非一度ご来店ください。



## ⑪ 洋麺屋 五右衛門

[レストラン(パスタ)] お箸で食べるスパゲッティー専門店  
1976年創業、お箸で食べるスパゲッティー専門店。大きな五右衛門釜  
でスペゲッティーを茹でる事に店名は由来します。本場イタリアから  
直輸入したこだわりの素材と、日本の伝統的な調味料を掛け合わせ、  
日本人が美味しいと感じるスパゲッティーをご提供します。



## ⑫ スープストックトーキョー

[食べるスープの専門店]  
おなかも心も満たす、食べるスープの専門店  
旬の食材を生かし、素材が持つ自然な味わいをお楽しみいただくため  
に化学調味料などに頼らず調理しています。200種類以上のメニュー  
から、スープやカレー、お粥などが週替わりで登場。テイクアウトや冷凍  
スープもご用意しています。



## ⑬ 新潟県関西情報発信拠点「新潟をこめ」

[新潟の特産品、日本酒立呑み、おにぎり販売]  
米・酒どころ 新潟の魅力をたっぷり込めて！  
日本一の酒蔵数を誇る新潟各地の地酒や魚沼産コシヒカリをはじめ  
新潟の名産品が勢揃い。店内の立ち呑み カウンターでは、日本酒  
の飲み比べ(常時 20銘柄以上)の他、魚沼産コシヒカリを使った  
出来立ておにぎりも提供。酒蔵による試飲販売の他、各種イベントも  
随時開催します。



## 泉の広場ゾーン（5 店舗） 店舗ガイド

コンセプトカフェをはじめ、ベーカリーカフェや肉料理など、気軽に立ち寄りくつろぎの時間を過ごせる店舗が集まります。

No	店舗名	業態	出店状況
①	肉牧場 コマツバラファーム	肉酒場	新業態
②	#CHIKAMISE@Whity(チカミセ )	POP UP ショップ	
③	Drip-X-cafe (ドリップエックスカフェ )	カフェ・スイーツ	
④	Pop'n Fruit Cafe(ポップンフルーツカフェ)	フルーツカフェ	初出店
⑤	グランディール	ベーカリー	大阪初

### ① 肉牧場 コマツバラファーム

[肉酒場] いろんなお肉をちょっとずつ！大人が集う肉酒場！！  
オープンキッチンでライブ感を演出し肉を中心とした美味しいおつまみメニューを中心に全 50 種の豊富なメニュー。一皿 480 円～のお酒が進むメニューをご用意いたします。



### ② #CHIKAMISE@Whity(チカミセ )

[ POP UP ショップ ]  
食をテーマに、話題のショップや旬のショップを週替わりで展開するお店です。「食の発信基地」として新たな食をご紹介します。



# C H I K A M I S E  
@ W H I T Y

★第 1 弾(12/5～12/11)  
300 年以上続く三重県鈴鹿市の銘菓「大徳屋 長久」の伝統和菓子から 16 代目が提案する新しい和菓子の新ブランド『It Wokashi／いとをかし』と泉の広場がコラボ商品の記念和菓子を販売いたします。

### ③ Drip-X-cafe (ドリップエックスカフェ )

[カフェ・スイーツ] こだわりの商品とくつろぎの空間で、さまざまなお客様をお待ちしております。  
ホワイティうめだに新しいカフェが仲間入り！こだわりのコーヒーはもちろん、フルーツや野菜がたっぷりのうれしいドリンク、店内でつくったカスタードたっぷりの贅沢スイーツ…、豊富なメニューをご用意して、みなさまのご来店をお待ちしております。くつろぎの空間で、お食事や休憩をしてください。



### ④ Pop'n Fruit Cafe(ポップンフルーツカフェ)

[フルーツカフェ] 旬の果実とミルクのデザート  
日本全国から厳選した四季折々のフルーツをテーマにし、北海道産の牛乳や乳製品と合わせてフルーツの魅力を最大限に引き出した華やかなパフェ、パンケーキなどをご提供いたします。季節ごとに変わる旬のフルーツや乳製品本来の美味しさを味わいながらお客様に幸せな時間を過ごしていただけるデザートカフェです。



## ⑤ グランディール

[ベーカリー] 京都の人々に愛されてきた、伝統の味。

日本の伝統と文化が根付く歴史ある街、京都。その地で、創業以来30年以上、地元の人々に愛され続けてきたのが、グランディールです。素材にこだわり、職人が丹精こめて焼き上げるパンは、毎日食べても飽きがこない。焼き立てのパニーニや、季節のフレーバーのベーグルなど、受け継がれてきた伝統と、心を弾ませてくれる新しさ。そんな老舗の味を全国へ広げます。



## NOMOKA ゾーン（17 店舗） 店舗ガイド

カウンター席中心のお店やスタンディングバルなど、さまざまな世代が立ち寄りやすい店舗がそろいます。

**NOMOKA**

No	店舗名	業態	出店状況
①	創業明治23年 徳田酒店	大衆飲み処	
②	漁師酒場 あらき	土佐酒場	関西初
③	韓国酒場 コッキオ	韓国料理の酒場	
④	沖縄料理 あしひなー	沖縄料理	関西初
⑤	博多天神ホルモン	鉄板ホルモン焼	
⑥	焼鳥 川北商店	焼き鳥	大阪初
⑦	台北餃子張記（タイペイギョウザチョウキ）	台湾餃子バル・酒場	日本初
⑧	クラフトビアマーケット	クラフトビール	
⑨	天ぷら大吉	天ぷら	梅田初
⑩	橙ポン酢製作所	ぽん酢料理専門店	新業態
⑪	タコとハイボール	たこ焼きバル	新業態
⑫	わすれな草	大衆酒場	本店移転
⑬	ミア スタンド	創作串と Pizza 専門店	新業態
⑭	YEBISU BAR	ビヤバー	
⑮	京の串揚げ 祇園囃子	串揚げ	梅田初
⑯	洋食と洋酒 エイト8	洋食・洋酒	新業態
⑰	GRANDE POLAIRE WINEBAR OSAKA (グランポレールワインバー オオサカ)	ワインバー	関西初

### ① 創業明治23年 徳田酒店

[大衆飲み処] 時間と酒を楽しむ空間「徳田酒店」

創業明治23年。

京橋発祥の酒屋「徳田商店」昭和の角打ちだった時代をイメージし今に甦らせた懐かしくも温かい雰囲気豊富なお酒、健康な手作りおばんざいが人気の大衆飲み処です。



## ② 漁師酒場 あらき

[土佐酒場] 土佐の高知の漁師が営む本格派海鮮居酒屋。

四国最南端に位置する高知県沖の島の漁師が営む、食材、鮮度、味にとことんこだわった漁師酒場。新鮮な海の幸と美味しい酒がここにあります。



関西初

## ③ 韓国酒場 コッキオ

[韓国料理の酒場] 気軽に韓国料理を仲間と楽しむ酒場スタイル！

韓国の鶏料理を得意とする酒場、名物鶏一匹鍋タッカンマリや旨辛ヤンニョムチキンなど店内も一品も屋台スタイルで楽しめます。

今日は仲間と飲んで楽しみたい、そんな日に最適な空間でもてなします。



関西初

## ④ 沖縄酒場 あしびなー

[沖縄料理] スローフード スローライフ

本場沖縄の雰囲気を感じられる店内、活気ある沖縄居酒屋。

沖縄定番メニュー他自慢の沖縄料理を泡盛やオリオンビールと共に堪能できます。



関西初

## ⑤ 博多天神ホルモン

[鉄板ホルモン焼]

臨場感あふれる鉄板焼をリーズナブルに堪能できるお店

お客様の目の前で肉やホルモンを焼くスタイルが五感を刺激します！お肉やホルモンは鮮度がモノをいい、いつも超新鮮で、その新鮮なお肉・ホルモンの味を最大に引き出す、天神ホルモンオリジナルの味噌ダレとの超絶ハーモニー。ハマること間違いないです。



大阪初

## ⑥ 焼鳥 川北商店

[焼き鳥] 時代が変わっても愛され続ける川北ミンチ

昔ながらの懐かしさと現代建築を融合した空間。昔ながらの雰囲気を感じながら、当時の宿場の人達がお酒片手に満面の笑みで頬張っていた川北ミンチや鶏料理を提供し、老若男女問わず楽しんでいただける焼鳥大衆酒場です。



日本初

## ⑦ 台北餃子張記 (タイペイギョウザチョウキ)

[台湾餃子バル・酒場]

台北で大人気の張記鍋貼牛肉麵が日本初出店

皮がツルっと口当たりが良く、パリパリな食感が特徴的な焼餃子と皮はモチモチ旨味たっぷりの水餃子。ニンニク不使用、岡山産黄ニラがたっぷりの食べても食べても飽きのこない新感覚餃子の登場です。餃子の脇を飾る台湾小皿中華と共に昼夜を問わず五感を刺激する台湾中華酒場の誕生です。



## ⑧ クラフトビアマーケット

### [クラフトビール] 樽生クラフトビール 30 種&イタリアンつまみ

厳選した国内外の樽生クラフトビール 30 種を均一価格でご提供します。フードコンセプトは“イタリアンつまみ”。リーズナブルなおしゃれおつまみから満足感のある肉・魚料理まで、もちろんピッツアも、気軽に毎日楽しめるビアバーです。



## ⑨ 天ぷら大吉

### [天ぷら] お好きな具材を選んで食べる、揚げたて天ぷら

創業 1982 年。堺の魚市場から始まった天ぷら屋。仲買人のお客様が多く深夜から営業し、アサリの貝殻を床に捨てるスタイルで有名。サクサク天ぷらと名物アサリの味噌汁をお召し上がりください。



## ⑩ 柑ポン酢製作所

### [ぽん酢料理専門店] 美味しいポン酢も味わえる柑橘いっぱいバル

種類豊富な柑橘がたくさん取り揃えられ、柑橘の香りと共に気楽に楽しめる！柑の深い味わいが広がる『柑ポン酢』が新たな食欲をそそります。ドリンクも種類豊かな柑橘が取り揃えられておりジューシーさも最高潮！柑橘の味わい豊かな深みをお楽しみください。



## ⑪ タコとハイボール

### [たこ焼きバル] タコハイ名物！たこ焼きぜひご賞味あれ！

タコとハイボールの名物たこ焼き。旨口ソース・ねぎマヨ・ねぎ塩など色々ご用意してます。その他串カツ・焼きそば等ハイボールに合うお食事盛り沢山です。ぜひご賞味ください。



## ⑫ わすれな草

### [大衆酒場] 昼から本格的に呑める大衆酒場

西区肥後橋に 2000 年 11 月オープン。立呑み酒場の名店が、梅田へ移転しました。

立呑み酒場から椅子のある大衆酒場へ。コストパフォーマンスは変わらず、気軽に立ち寄れる大衆酒場です。



## ⑬ ミア スタンド

### [創作串と Pizza 専門店] ちょうどいい酒場”それがミアスタンドです。

「ミアスタンド」は和と洋を MIX したイタリアンバル。飽きがこない料理は、“形にとらわれない”&”手作り”が美味しさの秘訣。

イタリア語で「私の」という意味を持つ mia(ミア)誰かに教えたいイタリアンバルです。



#### ⑯ YEBISU BAR

[ビヤバー] エビスビールと料理のマリアージュを楽しむ

「YEBISU BAR」とは、“ALL FOR YEBISU—エビスの魅力と世界観を楽しむ”がコンセプトのエビスビールの魅力を味わっていただくためのビヤバーです。“エビスと料理のマリアージュ”をメニューに、樽生エビスの全ラインアップと、各エビスと相性抜群のお料理をご用意します。



#### ⑰ 京の串揚げ 祇園囃子

[串揚げ]

薄衣仕立ての「串揚げ」と、出汁にこだわった「おでん」のお店  
定番の食材や季節のおすすめ食材を当店独自の薄衣で仕上げました。素材を活かした串揚げを是非お楽しみください。また、出汁にこだわったおでんや、月替わりの日本酒もおすすめです。



梅田初

#### ⑱ 洋食と洋酒 エイト8

[洋食・洋酒] イタリアンでも、フレンチでもない大人の洋食

昔懐かしの洋食とハイカラなおつまみを洋酒と一緒に味わえるお店。  
前菜・サラダ・肉料理どれも本格的な味わいが楽しめます。中でもワンプレートにお気に入りを詰め込んだ名物のエイトライスは必食。店内は、昭和の時代の食堂車をイメージ、気の合う仲間や、ふらっと一人でも気軽に立ち寄っていただけます。



新業態

#### ⑲ GRANDE POLAIRE WINEBAR OSAKA(グランポレールワインバーオオサカ)

[ワインバー] 日本ワインの魅力を発見できるワインバー

日本のプレミアムワイン「グランポレール」のコンセプトショップが関西初上陸。「大阪にいながら4つの産地を旅する」をコンセプトに、日本の南北に広がる4つの産地(北海道・長野・山梨・岡山)の品種・風味とともに、各産地のぶどうの個性をお楽しみいただけます。またそれぞれの産地にゆかりのある食材を使用した料理をはじめ、各種料理とグランポレールのマリアージュを提案します。



関西初