

春 FOODRINK **ご入会キャンペーン**

登録期間 **4月1日(金) 7:00 ~ 4月30日(土) 23:59**

期間中にプレミアム会員に新規会員登録をさせていただくと
もれなく抽選で**100名**様に「**獺祭 純米大吟醸 スパークリング45 720ml**」プレゼント

**ピクニックを活用した
ブルドポークのすすめ**

アメリカンポーク
外食向けセミナー



スナップショット トレンド ランダムトーク

TOP > [フードリンクレポート](#) > [心斎橋パルコ、天王寺ミオなど商業施設でウケる酒場業態？「ニューツムツ」の強みを探る](#)



2022年3月31日(木) 07:00

心斎橋パルコ、天王寺ミオなど商業施設でウケる酒場業態？「ニューツムツ」の強みを探る

記事への評価 ★★★★★ 4.1 0

ツイート

取材・執筆：西尾明彦 2022年3月29日執筆

キーワード：[レモンサワー](#) [商業施設](#) [大阪](#) [天ぶら](#) [寿司](#)



大阪の商業施設で人気の酒場業態がある。「寿司と天ぶら ニューツムツ」は、大阪日本橋の路面に2020年3月にオープンするや即人気店入り。11月には上本町ハイハイタウンに「酒場スタンド ニューツムツ2」、翌21年3月に心斎橋パルコに「地下酒場スタンド ニューツムツ3」、そして3月22日、天王寺ミオに「旨い海鮮と揚げたて天ぶら ニューツムツ4」をオープン。酒場業態がなぜ商業施設でウケているのか。最新店を訪問して秘訣を探った。

<関連記事>

「わい家」で一世風靡した長谷川氏、全店閉店から「天ぶら酒場 天ぶらY」で大復活！（前編）

<https://www.foodrink.co.jp/management/2019/04/22123618.php>

「わい家」で一世風靡した長谷川氏、全店閉店から「天ぶら酒場 天ぶらY」で大復活！（後編）

<https://www.foodrink.co.jp/management/2019/04/2394520.php>

大阪の人気店が集合した話題の飲食横丁「お初天神裏参道」が3月20日遂にオープン！

<https://www.foodrink.co.jp/foodlinkreport/2015/03/24142131.php>

同業態4店舗目となる「ニューツムツ4」が出店したのは、「フレンチおでん紅白」、立ち飲み「わすれな草」グループの「酒処つかさ」など、大阪屈指の人気店が並ぶ天王寺ミオプラザ館「ミオえきキッチン」内。レストラン街が2階立地というのは商業施設には珍しいが、それだけ館（やかた）側も力を入れている証拠。

客層は20～30代を中心に、40代以上も1～2割、上は70代まで、駅直結ビルのためか案外幅広い。18時過ぎには60席が早くも満席になっていた。

外食ニュース

経営者レポート

獺祭 フードリンクニュース
プレミアム会員

4月30日(土) 23:59まで

**春のご入会
キャンペーン**

獺祭 純米大吟醸 スパークリング

抽選で**100名**様にプレゼント **1か月無料**

登録はこちらから

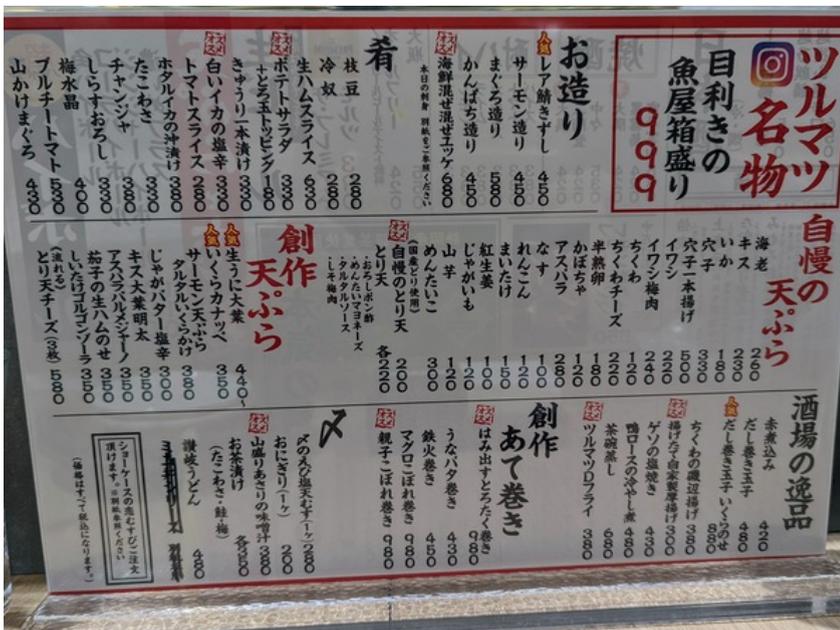


4.9点

「満席御礼続出」オフィス街も復活か？25日(金)は、丸の内では飲めないかもよ。

4.8点

ラーメンチェーン業界が熱い。「アツイ企業はここだ」



- 3 4.8点 「まん防明け大阪の週末」ビジネス街や繁華街は好調？今ガラガラの店はヤバイ
- 4 4.8点 「勝ち組、負け組はどこだ？」【第2弾】「ご飯系チェーン」9ブランドの2年間を振り返る
- 5 4.7点 「ネットに情報がない？」逆張りのオオパコ居酒屋を大阪と神戸で十数店舗展開する。



【外食駅伝2017】写真はこちらから!!!



【外食駅伝2017】タイムはこちらから!!!

フードリンクニュース 編集者募集中！
編集局員
募集中

フードリンクニュース 編集者募集中！

外食ライター
募集!!!

【フードリンクニュース】ライター募集!!! 気になった方は、ぜひクリック!!!



メニューはフード&ドリンク各1枚

20~30代がメインターゲットだろうが、酒場らしさは守りつつ、老若男女に対応したバランス良いメニュー構成。注文は各席に設置のQRコードをスマホで読み込む、セルフオーダーシステム。



スマホからのオーダーが苦手な世代には、スタッフが直接対応



「ツルマツ オリジナルレモンサワー」(450円)と突き出しの玉ねぎ天。



大テーブルを囲むように配置された、横並びのカウンター的なテーブル席の中央には、「ニューツルマツ」を象徴するような立派な松の木が飾られており、対面席の視線も気にならない設計。



「ツルマツ名物 目利きの魚屋箱盛り」(999円)。お猪口の中身は酢飯。刺身を盛って握り寿司風に乗しめる



「半熟卵」(180円)。天ぶらはどれもカラッと揚がっていた



客席での演出も



上から時計回りに「海老天」(260円)、「アスパラハルミジャーノ」(350円)、「サーモン天ぶらタルタルイクラかけ」(380円)



想像以上のボリュームの「だし巻き卵」(480円)



たっぷりかける、とろけるチーズこそ正義、「とり天チーズ」(3枚580円)



マックポテトならぬ「ツルマツDフライ」(380円)

写真で魅力を伝えるメニューあり、敢えて詳細を伏せて、興味をかき立てるメニューあり。食べて驚く、Dの正体は、おでんで人気の揚げ物のイメージはない野菜。お客様の想像力の一歩上を行く仕掛けが巧み。



「マグロこぼれ巻き」(980円)。巻き寿司からはみ出しているのかと思いきや、上にこんもりと盛られていた



そう来たかと思表をつかれた「メの海老塩天むす」(1個280円)。ご飯と海苔付きで海老天+20円

正直、どこかで見たようなメニューや提供方法もなくはない。だが、ターゲット層に合わせたメニュー構成や見せ方、価格設定など、業態やメニューの構成力、編集力がすぶる高い。立地条件に合わせてミリ単位で調整しているような緻密さを感じた。



おむすびなどのテイクアウト販売あり。「恋むすび」というネーミングも上手い。天丼弁当や海鮮丼もあり



店舗全景

オープンすぐということもあってか、スタッフの人数を数えたら、キッチン、ホール、洗い場と実に11人。皆が黒Tシャツのところ、新人らしきアルバイトスタッフに分かりやすく的確に指示を出し、顔馴染み客に挨拶して、お客様が何か言いたげにいたら即座に伺う、ひと際動きが良い白衣姿がいた。

まだ若そうなので、てっきり店長かと思って話しかけたところ、運営会社の株式会社NFI(ネクストファクトリーイノベーション)代表取締役・中谷社長だった(画像の白衣の後ろ姿)。インタビュー取材依頼したところ、「フードリンクニュースですか、いつも見えますよ!」と。後日取材の依頼をしておいた。

商業施設立地でヒット中の酒場業態は意外と少ない。本来は街場や横丁が似合う酒場業態を、商業施設向けにアレンジしてヒットさせるのがそれだけ難しいということだろう。近日中にあらためて中谷社長にお話しを伺い、快進撃の秘訣をより深掘りしていきたいと思う。乞うご期待!

<取材店舗>

「旨い海鮮と揚げたて天ぷら ニューツルマツ4 天王寺MIO店」
大阪府大阪市天王寺区悲田院町10-48 天王寺MIOプラザ館 M2階
TEL: 06-6796-7788

興味深い ★★★★★
役に立つ ★★★★★
誰かに教えたい ★★★★★

評価済み

総合評価 ★★★★★ 4.1

(興味深い 4.2 | 役に立つ 4.0 | 誰かに教えたい 4.0)

関連記事

[「満席御礼続出」オフィス街も復活か?25日\(金\)は、丸の内では飲めないかもよ。](#)

[ラーメンチェーン業界が熱い。「アツイ企業はここだ」](#)

[「まん防明け大阪の週末」ビジネス街や繁華街は好調?今ガラガラの店はヤバい](#)

[「勝ち組、負け組はどこだ?【第2弾】」ご飯系チェーン9ブランドの2年間を振り返る](#)

[「ネットに情報がない?」逆張りのオオバコ居酒屋を大阪と神戸で十数店舗展開する謎の飲...](#)

【フードリンクニュース】飲食経営者のための「ホンネ」ビジネスニュース

Copyright (c)FOODRINK Group Co.,Ltd. All rights reserved.

〒104-0061 東京都中央区銀座7-15-5 共同ビル502 TEL.03-5550-2109

株式会社フードリンクグループ