

6/1 大阪の老舗お好み焼店が京橋に宿泊施設をオープン 店舗こだわりの鉄板で没入体験 & 贅沢時間をプロデュース

■メディア向け内覧会

日時：5月27日（水） 15：00～17：00 場所：「03 HOTEL+ STAY TEPPAN ART」京橋

株式会社ゆかり（本社：大阪市北区、代表取締役：山下真明）は、2026年6月1日（月）大阪市城東区に初プロデュースの宿泊施設「03 HOTEL+ STAY TEPPAN ART」をオープンします。施設内は随所にお好み焼店を感じるディスプレイと店舗仕様に近づけたこだわりの鉄板を設置し、常備してあるお好み焼ゆかりのミックス粉で店舗の味が楽しめます。その上、現代アート作品や、信楽焼の浴槽など上質な空間とし、ラグジュアリーなお好み焼店の没入体験と贅沢時間が同時に楽しめる施設となっております。

特徴1：鉄板文化を楽しく体験

～お好み焼ゆかり 03 HOTEL+ STAY TEPPAN ARTへの没入体験～

テコをディスプレイした外観



店舗仕様に近いこだわりの鉄板で3～4人分の調理可能



【創業時の甘味処ゆかりと現在の曾根崎本店の写真がディスプレイ】

【↑鉄板ダイニングエリア モニターからレシピ動画を流すことも可能】



【古民家をリノベーションした施設】

【お好み焼ゆかりオリジナルのミックス粉や調味料が常備、気軽に鉄板料理を再現できる】→

特徴2：アート作品と高品質な設備で贅沢時間をプロデュース

信楽焼の浴槽



【3～4人入浴可能な広さ】

プロジェクター付壁面



【ベツルームは2部屋】

高品質な備品



【家電、アメニティなども高品質へのこだわり↓】

アート作品

金属彫刻家 MADARA MANJI氏作



- ・1988年 東京都出身
- ・19歳から京都の彫金職人に師事。
- ・その後、日本発祥の金属工芸空目金を独学で習得。
- ・近年は「場所と因果関係」をコンセプトに、様々なプロジェクトを構想・展開している。

亜鶴 (Azu) 氏作



- ・1991年 兵庫県出身
- ・大阪芸術大学附属大阪美術専門学校美術工芸学科 絵画専攻卒業。 文化教養課程専門士取得。
- ・2018年 タトゥースタジオDIYink開業。
- ・個展、グループ展、登壇など行っている。

宿泊施設概要

- 宿 泊 施 設 名 : 03 HOTEL+ STAY TEPPAN ART
所 在 地 : 〒534-0000 大阪市城東区蒲生1丁目8-4
ア ク セ ス : JR (大阪環状線、片町線)・京阪 (京阪本線、中之島線)・地下鉄長堀鶴見緑地線京橋駅より徒歩3分
- 宿泊可能人数・料金 : 最大5名 1泊1棟30,000円～
- 運 営 会 社 名 : 株式会社グレートステイ ※旅館業法 許可取得済
- 予 約 方 法 : webサイトより予約 [URL:https://www.airbnb.jp/rooms/1677293287963735918](https://www.airbnb.jp/rooms/1677293287963735918)
- テ ー マ : 海外の旅行者の方々に鉄板文化を楽しんでいただく。
- 特 徴 : 4～5人分の調理ができる鉄板を設定。随所にお好み焼店を感じる工夫を凝らし、鉄板文化をを楽しめます。アーティスト作品の展示や、高品質の備品を設置し、贅沢な時間を提供します。

大阪の鉄板文化の魅力を世界に伝える新たな挑戦

お好み焼ゆかりでは、鉄板越しに相手の人間性を感じ、他人行儀だった心の壁が取り払われ打ち解けた雰囲気になることを「鉄板コミュニケーション」と呼んでいます。これはお好み焼自体の美味しさとともに、日本から世界に伝えていきたい貴重な食文化だと考えています。この食文化を伝えるため、弊社では国内外で通販商品の販売、「お好み焼体験教室」の実施などを行ってきました。その延長線として宿泊施設で鉄板料理を楽しんでもらうという発想が湧きました。今後もこのような宿泊施設を増やしたり、宿泊施設に弊社の職人が調理に伺うなどより多くの方に喜んでいただくことに挑戦していきたいと考えています。



株式会社ゆかり代表取締役
山下 真明

■会社概要

- 社 名 : 株式会社ゆかり
代 表 者 : 代表取締役 山下 真明
本 社 : 大阪市北区曽根崎2-14-13
設 立 : 1953年 (昭和28年) 3月26日
ウェブサイト : <https://www.yukarichan.co.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

お好み焼ゆかり 広報PR担当 布谷真侑未
〒530-0057大阪市北区曽根崎2-14-13