

中目黒で予約必須の超人気ホルモン焼き肉2号店が誕生 3月4日（水）学芸大学駅すぐに 「小野田商店 学芸大学店」がオープンします。

中目黒で予約必須の超人気ホルモン焼き肉店「小野田商店」のオーナー小野田慎史は、この度、3月4日(水)に東急東横線「学芸大学駅」から徒歩1分の場所へ、2号店となる「小野田商店 学芸大学店」をオープンいたします。



当店は、新鮮なホルモンをリーズナブルに楽しめるお店です。食材はその日に使いきれ的分だけを少量ずつ仕入れ、鮮度管理を徹底しています。全商品500円均一というリーズナブルな価格で、値段を気にせず存分にお楽しみ頂けます。おすすめメニューは、初心者も頼みやすく、その日によって内容が異なるホルモンの盛り合わせや、鮮度にござわり、中はレアでも食べられるハツの角切りです。塩ベースで提供するので、素材の味を十分に味わっていただけます。また、全国各地から厳選した焼酎を常時50種類以上取り揃えております。

店内は、昔ながらの和テイスト。グループで利用できるテーブル席に加えて、カップルやお一人様でも気軽にご利用いただけるカウンター席10席をご用意しています。カウンター席では、スタッフから美味しく食べられる頃合いのアドバイスを受けられるので初心者の方におすすめです。

今後も地域の皆様に長く愛される店舗づくり、ホルモンの魅力を発信してまいります。

今回の出店は、飲食店経営の独立・開店支援をおこなう株式会社 上昇気流がサポートしています。

【店舗概要】

店名：小野田商店 学芸大学店
住所：東京都目黒区鷹番3-7-5 ゆざわビル 1F
電話：03-4291-2006
営業時間：18:00～26:00（最終入店 25:00、L.O. 25:30）
定休日：火曜日
店舗規模：12.5坪 26席（全席禁煙）
開店日：3月4日（火）

おすすめメニュー



ホルモン9種の盛り合わせ(2人前) 2,000円
ホルモン初心者におすすめな一皿。人数分から注文していただだけ、その日によって内容は異なります。



角切りハツ 500円
牛の心臓です。鮮度が良いので、表面はしっかりと焼いて、中はレアで召し上がっていただけます。



脂付き小腸 500円
もつ鍋にも入っている、プリプリでジューシーな部位。マル腸やコプチャンとも呼ばれます。



スペ玉ご飯 500円
良い卵を使用したスペシャル卵かけご飯です。お塩、醤油もこだわっています。



モロQ 500円
太めのキュウリ3本を甘辛味噌でいただく一品。おつまみにぴったりです。



山芋キムチ 500円
キムチメニューの中で圧倒的人気の一品。山芋のシャキシャキ感と、さらっと食べれるのが魅力です。

その他、ドリンクはビール、サワー、ハイボールはじめ各種ご用意しております。全国各地のこだわりの焼酎を常時50種類以上取り揃えております。

※表示の価格は全て税抜きです。
※メニュー内容は変更する場合がございます。

オーナープロフィール



『小野田商店 学芸大学店』オーナー 小野田慎史

1969年生まれ。静岡県出身。

大学卒業後、メーカー、広告代理店で営業・マーケティング担当として12年間サラリーマン生活を過ごす。

吉祥寺の有名ホルモン店でホルモンと出会いその美味しさに魅了される。35歳で脱サラして独立、中目黒に現在の1号店「小野田商店」を出店する。中目黒の店は14年半経営、毎日地元の人達でにぎわう繁盛店となっている。

株式会社 上昇気流

株式会社上昇気流は、飲食店の独立・開店成功支援事業を展開しています。

創業以来「路地裏から、世界を沸かそう。」と、居酒屋、バル、イタリアンなど、手がけた業態は多岐に亘り、都内を中心に160店以上の飲食店を共につくりあげてきました。個性が輝く開店希望者の熱き想いをカタチにし、世界中を賑やかにしていきます。

【会社概要】

- 社名：株式会社 上昇気流
- 本社所在地：東京都渋谷区桜丘町24 8 新南平台マンション301
- 代表：笹田 隆
- 事業内容：飲食店の独立・開店成功支援業
- U R L：<http://www.josho-k.com/>

本件に関するお問い合わせ先
株式会社 上昇気流 広報担当：廣瀬・大城・佐々木
Mail：info@pr-office.jp 電話：03-6849-2812