

11月27日(木)リニューアルオープン！
「玉乃光酒場 かつお天国」ホワイティうめだに誕生
(旧:純米酒粕 玉乃光 ホワイティうめだ店)

2025年11月27日(木)、株式会社ワールド・ワン(本社:兵庫県神戸市、代表取締役:古里 宣光)が運営する「純米酒粕 玉乃光 ホワイティうめだ店」は、“かつおの薫焼き専門店”としてリニューアルオープンいたします。

新しい店名は「玉乃光酒場 かつお天国」。名物「かつおの薫焼き」をはじめ、さまざまな“かつお尽くし”のメニューと玉乃光の純米酒を、昼夜問わずお楽しみいただけるお店として生まれ変わります。

■ 店舗コンセプト

薫焼き発祥の地・高知県土佐清水市直伝の技で、ふわっと立ちのぼる香ばしい薫の香りと、脂ののった鰹本来の旨みを引き立てます。定食・井から酒場メニューまで、さまざまなスタイルで“薫焼き鰹”を味わえる新しい形の酒場です。

さらに、京都伏見「玉乃光酒造」が仕込む、ここでしか飲めない鰹の薫焼きと相性抜群の日本酒「KATSUO HEAVEN」もご用意しています。相性抜群の日本酒と鰹を心ゆくまで楽しめる、まさに“かつお天国”のような空間をご提供します。



玉乃光酒場
かつお天国

薫焼き発祥の地、土佐清水市直伝。鰹を豪快な薫焼きで楽しめる専門店。
美味しい鰹料理を多くの方に食べていただきたい想いで誕生しました。

かつおの薫焼き専門店 誕生!

鰹の薫焼きと宗田節の井
(薫焼き+宗田節1KG)

2025
11/27 木曜日
リニューアル
OPEN!!

プレスリリース
報道関係者各位



2025年11月21日
株式会社ワールド・ワン

■ 新名物メニュー



かつおの薫焼きと宗田節の丼
大皿に豪快に盛ったかつおの薫焼きに、
宗田節をたっぷり合わせた特製どんぶり。



かつおのレアカツタルタル南蛮カレー
新定番！レアに揚げたレアカツと濃厚カレー。
の相性がクセになる一皿。



KATSUO HEAVEN
かつおの薫焼きと相性抜群！
玉乃光 純米吟醸酒も登場。

■ 店舗概要

店名：玉乃光酒場 かつお天国（旧：純米酒粕 玉乃光 ホワイティうめだ店）

オープン日：2025年11月27日（木）

所在地：〒530-0017

大阪府大阪市北区角田町 2-4 梅田地下街 ホワイティうめだ ノースモール 1 D36

営業時間：11:00～22:00

会社概要

■代表者：古里宣光

■設立：1996年6月

■所在地：兵庫県神戸市中央区下山手通2丁目13番3号 建創ビル7F

■資本金：50,000千円

■事業内容：地域連携事業、飲食店及び食品販売店の経営、食品加工、流通、輸出入及び販売

■出店状況：国内30店舗 すべて直営店舗

■企業サイト：<https://www.world-one-group.co.jp/>

■問合せ・取材等の連絡先

株式会社ワールド・ワン 川島(かわしま) 中田(なかた)

TEL:078-333-8883/FAX:078-333-9777

メールアドレス: information@world-one-group.co.jp