

○ 屋台店舗詳細

店名	イメージ	開業日	コンセプト
鮑と蛸		10/23	大阪市内、東京で「たこ焼」「焼き串」の実演販売を展開してきた「くれおーる」の新業態。 素材を見せる、腕前を見せる、顔を見せる安心感を提供し、屋台を通して、人と人が集い、笑顔でお帰りになる。 そんなシーンをたくさん演出します。鮑を丸ごと網焼きする贅沢なメニューなどこだわりの屋台メシを提供します。
 台湾食堂		11月中旬予定	「台湾の夜市がまるっと大阪に来た」ような店舗です。 本店は南船場にあり、日台ミックスのオーナーによる GOGO パクチー（旧店舗）から進化した台湾食堂です。 台湾でしか味わえなかった料理が天満の屋台に登場します。
 カンナチュール ワインバー		10/23	素材と手間だけ、詰め込んだ自然派缶詰「カンナチュール」のワインバー。 ビオワインとともに美味しい缶詰めをお楽しみください。 屋台特別メニューの「蒸し牡蠣バターソテー」と、あったか「ホットワイン」も提供いたします。
 上方ビール		10/23	令和元年7月に開業した「上方ビール」です。 廃業した銭湯をリノベーションした工場ビールを造っています。ビールをもっと身近に感じてもらう為に、さまざまなスタイルのビールを醸造しています。ぜひお試しください！※OKUTERA 屋台内で販売
 OKUTERA		10/23	大阪のさまざまなエリアで美味しい屋台メシを展開している「OKUTERA」。名物鶏出汁のおでんはとろりと濃厚でビールや日本酒など相性抜群です。