ON THE PAGE

報道資料　　2026 年 11 月 9 日

梅田で人気の“ おでんバル ”　2 号店が天神橋筋商店街に！

アヒージョスタイルのおでんと銘柄鶏の唐揚げを提供

おでんも唐揚げも 1 個からオーダー可、使い勝手抜群

大阪で ＜進化系おでん＞ 広がる、スパイス系やフレンチ系など多彩

結婚式場・レストラン運営の（株）オンザページ（東京、東証スタンダード上場）は、梅田にある進化系おでんの人気店「ODD（オッド）」2 号店を、天神橋に開業します。

オープンする「こだわりから揚げとおでんの酒処（さけどころ） ODD（オッド） 南森町店」（大阪市北区天神橋 2）は、アヒージョスタイルのおでんと宮崎県産日向鶏（ひゅうがどり）の唐揚げをメーンに提供する、“おでんバル”です。

大阪では今、スパイス系やフレンチ系など、変わり種のおでんを出す店が注目を集めています。新店は、1 号店「ODD リンクスウメダ店」（リンクス梅田地下 1F）の味をベースに、おでんへの新たなアプローチ方法を探ります。

開業予定日は 2026 年 12 月 10 日（木）です。営業時間は 11:00～23:00 の予定です。

新進気鋭の店舗がひしめく街に、個性派おでんの 1 軒

店舗は、大阪メトロ南森町駅から徒歩 2 分で、日本一の長さで知られる天神橋筋商店街の路面店です。バルと大衆居酒屋の融合をコンセプトにした店舗で、10 坪の店内はオープンキッチンにバーカウンター9 席とテーブル 14 席の計 23 席を設けます。

料理はおでん 24 種（税込 280 円～）と唐揚げ料理 10 種（同 200 円～）のほか、水ナスのナムルや肉厚ハムカツなど一品料理（同 350 円～）も 14 種と充実させます。

主力のおでんは一品から、唐揚げも一個から注文できる、使い勝手抜群の店舗です。

新進気鋭の立ち飲み店やカオスな路地裏など、今注目のディープでエネルギッシュな街に、個性派おでんの 1 軒としてオープンします。

想定客単価はランチタイムが 1000 円、ディナータイムが 4000 円です。

少人数グループから一人客まで、ランチ利用から仕事帰りの一杯まで、幅広いシーンに対応します。



（左）新店の外観イメージ、（右）アヒージョスタイルのおでん「カニ味噌クリームチーズ大根」

カリッとジューシーな唐揚げは 4 種の部位を食べ比べ

新店の唐揚げメニューはすべて、高たんぱくでヘルシーさが売りの銘柄鶏、日向鶏を厳選しています。部位は 4 種類で、定番の「もも」にヘルシーな「むね」、さっぱりと食べやすい「手羽元」、皮のパリッとした食感も美味しい「手羽中」をそろえます。

注文は 1 個から可能で、食べ比べを楽しめます。オーダー後に 2 度揚げするこだわりで、アツアツの唐揚げは、外はカリッとして中はジューシーです。ひと口頬張れば、揚げたてならではの香ばしさと、鶏肉の豊かな味わいが広がります。ランチのおかずとしてはもちろん、お酒との相性も抜群です。

アヒージョスタイルのおでんや一品料理も

アヒージョスタイルのおでんは、1 号店で人気の「カニ味噌クリームチーズ大根」（税込 750 円）や「淡路のまんまるたまねぎ」（同 920 円）などを堪能できます。

また、3 種類のごまを使用した自家製ごまソースを絡めた「胡麻カンパチ」（同 930 円）や、オッド名物の「ブリの塩たたき」（同 990 円）などの一品料理もそろえます。

こだわりの日本酒やワインで、おでんや唐揚げとのペアリングを

お酒にもこだわります。日本酒は、人気酒販店「はせがわ酒店」が監修する季節ごとのおすすめを提供します。ワインは、当社運営のワインショップ「WINELIST（ワインリスト）」（東京・新橋）が仕入れた銘柄も用意し、おでんや唐揚げとのペアリングを楽しむことができます。

ランチは唐揚げやおでんを定食で、テイクアウト販売も

ランチ営業も実施します。看板商品である日向鶏の唐揚げを使用した「唐揚げ定食」（税込 1080 円予定）や、「おでん定食」（同 980 円予定）を主なメニューに、近隣で働く会社員や大阪天満宮への参拝者をメーンターゲットとします。

土日はランチから一品料理を提供し、昼飲みニーズを取り込みます。

唐揚げとおでんはテイクアウト販売も予定しています。特に唐揚げは、食べ歩きなどインバウンドを含む観光客からの需要を見込みます。

（ご参考）**進化系のおでん、大阪市内でジワリ広がる**

大阪市内では、＜進化系おでん＞の店がジワリと広がっています。

当店のようなアヒージョスタイルの“おでんバル”のほか、“スパイスおでん”を提供する創作おでん店が今年（2026 年）4 月に本町でオープンしています。ほかにも、ホワイトソースを使った京風だしの“白いおでん”（梅田）や、ポルチーニ茸のクリームソースをたっぷりかけた大根を看板メニューとする“フレンチおでん”（梅田）など、多彩な味が注目を集めています。

ON THE PAGE

＜ 店舗概要 ＞

店舗名	こだわりから揚げとおでんの酒処（さけどころ） ODD（オッド） 南森町店		
開業予定日	2026 年 12 月 10 日（木）		
住所	大阪府大阪市北区天神橋 2-3-1 天二ハイツ 101 号室		
交通	大阪メトロ谷町線・堺筋線「南森町駅」徒歩 2 分、JR 東西線「大阪天満宮駅」徒歩 2 分		
営業時間	【平日】ランチ 11:00～14:30（L.O.14:00） ／ ディナー 17:30～23:00（L.O.22:30） 【土日祝】11:00～23:00（L.O.22:30） ※ランチメニューは L.O.14:00		
席数	23 席（カウンター9 席、テーブル 14 席）		
定休日	なし	店舗面積	33.55 ㎡（10.15 坪）
駐車場	なし	予約	予約可 ※ランチはコースのみ可
店舗電話	06-6766-4197 ※12/2（水）開通予定		
公式 SNS	https://www.instagram.com/odd_osaka_2/		
系列店	ODD リンクスウメダ店 住所）大阪市北区大深町 1-1 LINKS UMEDA B1F 「オイシイもの横丁」内		
運営	（株）ブロスダイニング（（株）オンザページ 100%出資子会社）		

＜ 会社概要 ＞

社名	株式会社オンザページ（英文表記：ON THE PAGE, Inc.） ※東証スタンダード市場上場 ※（株）ノバレーゼと（株）エスクリの経営統合（2026 年 4 月 1 日）により社名変更		
住所	〒104-0061 東京都中央区銀座 1-8-14 銀座 YOMIKO ビル 4F		
代表	代表取締役会長 CEO 渋谷守浩、代表取締役社長 COO 荻野洋基		
事業内容	ブライダル事業・レストラン特化型事業・建築不動産事業		
売上高	220 億 3900 万円（2025 年 12 月期実績） ※（株）ノバレーゼ単体の数字		
	245 億 5300 万円（2026 年 3 月期実績） ※（株）エスクリ単体の数字		
店舗数	（国内）直営婚礼施設 69、ドレスショップ 37、レストラン 15、提携婚礼会場 5、ホテル 1 （海外）レストラン 1、フォトサロン＆スパ 1、提携婚礼会場 2 ※施設数は開業予定を含む数 ※ホテルは婚礼機能を持つ施設		
従業員数	1900 人（連結）、1445 人（単体） ※パート・アルバイトを除く （2026 年 9 月末日時点）		
電話	03-5524-1122（代）	設立	2016 年 8 月 1 日

＜ 報道各位からの問い合わせ先 ＞

（株）オンザページ 広報担当：松井

TEL.03-5524-2299 E-mail: tamaki-matsui@onthepage.jp