

News Release

2026 年 2 月 17 日

中央日本土地建物株式会社

京阪ホールディングス株式会社

株式会社京阪流通システムズ

御堂筋の玄関口・淀屋橋のランドマークビル「淀屋橋ステーションワン」

レストランフロアがついに開業！ 新業態や京阪沿線 初出店を含む 8 店舗が 3 月 17 日(火)より順次 OPEN！

中央日本土地建物株式会社（千代田区霞が関一丁目 代表取締役社長 三宅 潔）と京阪ホールディングス株式会社（大阪市中央区大手前一丁目 代表取締役社長 平川 良浩）は、株式会社みずほ銀行（千代田区大手町一丁目 取締役頭取 加藤 勝彦）と共同で開発した複合施設「淀屋橋ステーションワン」の商業ゾーンにおいて、待望のレストランフロアをはじめ、新業態や京阪沿線初出店を含む飲食・食物販 8 店舗が 3 月 17 日(火)より秋にかけて順次オープンすることを決定しましたのでお知らせします。本リリース記載の 8 店舗のオープンをもって、段階的に開業してまいりました全 24 店舗が出揃います。様々なジャンルのレストランやカフェ、スーパーマーケット等が揃うことで、「食」を中心とした多彩な楽しみ方ができる施設へと進化します。なお、商業ゾーンの運営会社は株式会社京阪流通システムズ（大阪市中央区天満橋京町 1 番 1 号 代表取締役社長 松下 靖）です。

地下 1 階 食物販オープン店舗詳細

【今夏オープン】

■ いかりスーパーマーケット ※京阪沿線初出店

京阪沿線初となる「いかり」が淀屋橋ステーションワンに誕生。自社製造の惣菜やデリカ、洋菓子、パンに加え、旬の美味しい果物も充実。ランチや小腹が空いた時のクイックフードから、吟味を重ねたオリジナル商品、直輸入ワインまで多彩に揃います。

駅直結の便利な立地で日々の食事から特別なディナーまで多様なニーズに寄り添います。いかりが追求する「本物の味」と心躍る時間を是非いかりスーパーマーケット淀屋橋駅店でご体感ください。





1 階 レストランオープン店舗詳細

【4月6日(月)オープン】

■ ヨドヤバ ※新業態

大阪・淀屋橋に誕生する「ヨドヤバ」は、食と人が交差する新しいスタイルのフードスポット。焼鳥・串カツ・イタリアン・クラフトビール・海鮮などジャンルの異なる 4 店舗が一つの空間に集い、その日の気分やシーンに合わせた楽しみ方が可能です。気軽な一杯からしっかりとしたお食事まで、仕事帰りにも休日にもフィット。街に新しい“集まる理由”を生み出す、淀屋橋発の食の拠点です。



「ヨドヤバ」には、以下 4 店舗が出店します。

① 炭火焼き鳥 とり五楼 ※新業態

ジューシーで旨味のある大山とりを、焼き鳥や多彩な鶏料理で楽しめる日常使いのお店です。

昼は香ばしく焼き上げたモモの炭火焼、しっとり仕上げたむね肉のチキン南蛮、旨みを詰め込んだ鶏重でしっかり満たすランチを。夜は炭火焼き鳥を主役に、鶏出汁おでんと日本酒を気軽に楽しめる大人の鶏酒場へ。淀屋橋で味わう、ちょうどいい鶏のごちそうです。





② 串カツとワイン 揚八 ※京阪沿線初出店

こだわりのブレンド油とオリジナルのパン粉を使用し、ふんわりと軽い口当たりの揚げ物を提供します。ランチタイムには、奈良県産大和ポークを使ったとんかつをご用意。油の甘みと柔らかな肉質が特徴です。ディナータイムには串カツを中心に、毎月入れ替わる限定メニューとワインを組み合わせでお楽しみいただけます。淀屋橋で日常使いしやすい、気軽なスタイルの串カツ店です。



③ 生ハムと生牡蠣、生ビール BAKKANO (バックカーノ) ※新業態

名物は極限まで薄く削る生ハムと、全国各地から届く新鮮な牡蠣。削りたて生ハムならではの香りと口どけ、牡蠣の旨みを活かした料理を気取らないイタリアンとしてご用意します。

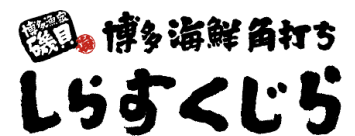
料理に合わせて設計したクラフトビールとのペアリングも当店ならではの楽しみ方。クラフトビールを自社醸造し、生ハムや牡蠣のために仕込んだここでもしか飲めないオリジナルビールを提供します。ランチは季節のパスタを中心に、ディナーは前菜からメインまで揃う、ふらっと立ち寄れる街の一軒です。





④ 博多海鮮角打ち しらすくじら ※新業態

福岡魚市場から直送される鮮魚を使用した海鮮料理を気軽に楽しめる一軒。ランチタイムは旬魚を贅沢に盛り込んだ海鮮丼を中心に、ディナータイムは刺身や天ぷら、寿司など多彩な魚料理を提供します。博多の名店「博多漁家 磯貝」の流れを汲む一軒として、街の日常に“魚の旨さ”を届けます。

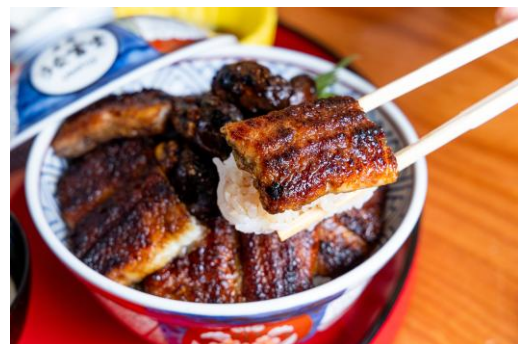


【今秋オープン】

■ 炭焼 うな富士 ※京阪沿線初出店

炭焼 うな富士が淀屋橋駅ワンに新たな暖簾を掲げます。名古屋発祥の技と心をそのままに、香り高い炭火焼うなぎの魅力を上質な空間でご提供します。

皆さまの“幸腹の刻”を丁寧にお届けしてまいります。





炭焼 うな富士

2 階 レストランフロアオープン店舗詳細

オフィスワーカーから来街者まで幅広い食のシーンに対応する使い勝手の良い 2 階レストランフロアがついにオープンします。

平日のオフィスワーカーのランチタイム利用のほか、会食利用や週末のランチ・ディナーなど、幅広い飲食ニーズに応えるレストランを展開します。

【3 月 17 日(火)オープン 3 店舗】

■ 総本家浪花そば 庵 ^{いおり} ※新業態

優しいお出汁の香りに包まれながらほっと安らぐひと時をどうぞ。心齋橋が本店の老舗そば屋「総本家浪花そば」の新店舗が来店。厳選仕入れの玄蕎麦を石臼製粉し製麺。産地からこだわった三種の節を使った香り高い職人出汁（しょくにんだし）が味の要。お鍋は全て一人鍋スタイル。登録商標【そばしゃぶ】をはじめ鴨の旨味を楽しめる鴨そばすきもご用意。単品おそばメニューやランチまで日常使いにも特別な一杯にも寄り添います。



総本家
浪花そば 庵

■ 梅梅

健気で美しい梅の花にたとえ、素朴で美味しい中国料理を提供します。中でも豊富な点心類は食事のお供にも、飲茶として手軽に楽しむのもおすすめ。手作り餃子や熱々スープの入った小籠包、蒸したての包子などお好きなものをお好きなスタイルでお楽しみください。担々麺やカジュアルに楽しめる一品料理も取り揃えています。気軽なお食事からご家族お仲間との会食まで、様々なシーンでご利用ください。



中国料理 梅梅

■ 鮨と吟 ※新業態

「鮨と吟」は、熟練の技が光る本格鮨を“ちょっと贅沢な日常”として楽しめるお店です。厳選本まぐろをはじめ旬のネタを1貫200円から提供し、上質さとカジュアルさを両立した空間で、ランチ利用から一人飲み・会食まで幅広く対応します。



鮨と吟

【今春オープン】

■ 大坂鉄板焼 鉄十 ※新業態

開放感のあるモダンな空間で、和牛と旬の食材を鉄板で焼き上げる大人のための鉄板焼。

和牛ステーキやくわ焼、旬魚や季節野菜を、ワインと日本酒と共にお楽しみいただけます。

目の前で焼き上げる香りと音を愉しむライブ感と、上質で静かな時間が共存する、都会の隠れ家です。



【今夏オープン】

■ 銀平 ※京阪沿線初出店

近海の地魚を中心に新鮮な魚介を、心を込めてこだわりの器で提供する日本料理。氷を敷いた皿に豪快に盛る造り盛り合わせや水と醤油のみで仕上げる煮魚など、素材の旨みを生かした料理が魅力です。名物の「鯛めし」は上品な鯛の旨味が一粒一粒に染み込んでいて絶品な味わい。個室も完備され、落ち着いた空間でゆっくりとお食事をお楽しみいただけます。



商業ゾーン 店舗一覧

| フロア | 店名 | 業種 | オープン日 |
|------|-----------------------------------|---------------------------------|-------|
| 地下1階 | 猿田彦珈琲 | スペシャルティコーヒー専門店 | 営業中 |
| 地下1階 | 森のおはぎ と キツネイロ | 和菓子 | 営業中 |
| 地下1階 | CHOPPED SALAD DAY | チョップドサラダ | 営業中 |
| 地下1階 | いかりスーパーマーケット | 食品スーパーマーケット | 今夏 |
| 地下1階 | みずほ銀行 淀屋橋ステーションワン出張所 | ATM | 営業中 |
| 地下1階 | みずほ銀行 大阪支店 宝くじ売り場 | 宝くじ | 営業中 |
| 1階 | THE CITY BAKERY | ベーカリー&カフェ | 営業中 |
| 1階 | THE LAKOTA HOUSE | レザーシューズ | 営業中 |
| 1階 | YANUK | デニム | 営業中 |
| 1階 | Trading Post SALON | レザーシューズ | 営業中 |
| 1階 | カヌレ堂 CANELÉ du JAPON | 洋菓子 | 営業中 |
| 1階 | La Confiance by Paris Miki | 眼鏡・サングラス | 営業中 |
| 1階 | Roche Bobois OSAKA | インテリア | 営業中 |
| 1階 | ヨドヤバ | フードホール（焼鳥・串カツ・イタリアン・クラフトビール・海鮮） | 4月6日 |
| 1階 | 炭焼 うな富士 | うなぎ | 今秋 |
| 2階 | 総本家浪花そば庵 | 鍋料理、そば、日本酒 | 3月17日 |
| 2階 | 梅梅 | 中国料理 | 3月17日 |
| 2階 | 鮓とと吟 | 寿司 | 3月17日 |
| 2階 | 大坂鉄板焼 鉄十 | 鉄板焼 | 今春 |
| 2階 | 銀平 | 日本料理 | 今夏 |
| 30階 | une osaka | イベントスペース | 営業中 |
| 30階 | COVE DINING | カジュアルレストラン | 営業中 |
| 30階 | SOA | ラグジュアリーレストラン | 営業中 |
| 30階 | YODOYABASHI SkyTerrace Cafe & Bar | カフェ&バー | 営業中 |

※店舗情報はすべて 2026 年 2 月 17 日(火)時点の情報です。

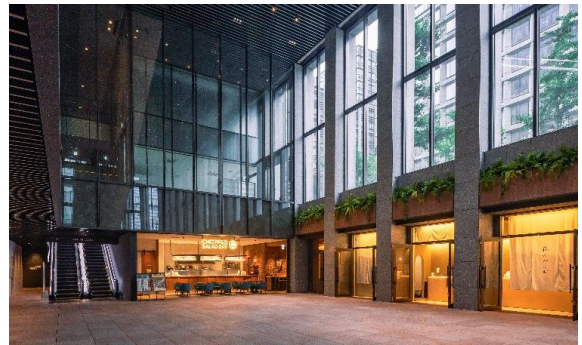
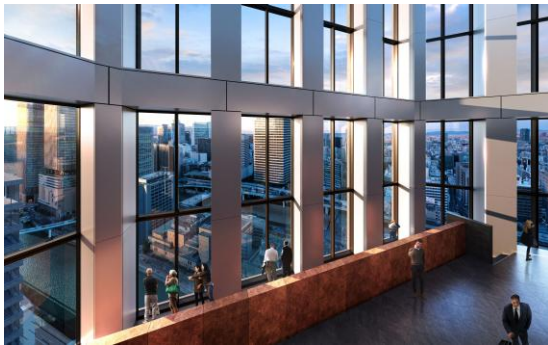
※画像はイメージです。

※内容は予告なく変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

商業ゾーン コンセプト

淀屋橋は、江戸時代から商都・大阪の中心地として発展し、現在は大企業の本社や支店が集積する大阪屈指のビジネス街としての役割を果たしています。そんな淀屋橋で、ビジネスパーソンはもちろん、近隣住民の方々や観光客など、淀屋橋を訪れるすべての方が心地良く過ごすことができる施設を目指して淀屋橋ステーションワンが竣工しました。2025 年 6 月には猿田彦珈琲や THE CITY BAKERY などがオープンし、9 月には淀屋橋エリア最高峰の高さから大阪の街の眺望が楽しめる 30 階「淀屋橋スカイテラス」の一般開放がスタートしました。

今回も、商業ゾーンのコンセプトである「粋（すい）を尽くしたおもてなし」（粋＝相手の心を慮って先回りして行動すること）のとおり、施設を訪れるみなさまに喜んでいただけるような心尽くしのハイクオリティなショップが登場し、生活を彩ります。



■ 淀屋橋駅東地区都市再生事業について

本事業は、中央日本土地建物株式会社が所有する「日土地淀屋橋ビル」と京阪ホールディングス株式会社が所有する「京阪御堂筋ビル」を共同で建て替え、エリア最高峰となる高さ約 150m のランドマークビルを開発したものです。オープンインベーション施設を備えたオフィスゾーンや、商業ゾーン、婚礼等多目的に使えるイベントスペースなどからなる複合施設で、2024 年 8 月 5 日に本事業の施設名称を「淀屋橋ステーションワン」に決定し、2025 年 6 月 23 日に開業しました。

■ 淀屋橋ステーションワン HP

<https://yodoyabashi-stationone.com>

■ 淀屋橋ステーションワン Instagram

https://www.instagram.com/yodoyabashi_stationone

■ 淀屋橋ステーションワン オフィス情報

<https://yodoyabashi-east-project.jp/>



YODOYABASHI
Station One

■淀屋橋ステーションワン 商業ゾーン プレスリリース

第一弾：<https://www.mall-keihan.co.jp/topics/ba8f9efcaf8487ccc8ac59a421a918951f56a0d7.pdf>

第二弾：<https://www.mall-keihan.co.jp/topics/d025f9a0bc480c683f2001e1466826025344a579.pdf>

第三弾：<https://www.mall-keihan.co.jp/topics/fc98efc038992f2e68a1b1cf1dc164d1dfe87c86.pdf>
<https://www.mall-keihan.co.jp/topics/4726bc2e543df39301a951799cca296d323923cb.pdf>

■施設概要

| | | |
|---|---|------------------------------------|
| 所 | 在 | 大阪府中央区北浜三丁目 6 番 22 号 |
| 交 | 通 | 京阪電車・Osaka Metro 御堂筋線「淀屋橋」駅 直結 |
| 敷 | 地 | 面 |
| 積 | | 約 3,940 m ² (約 1,191 坪) |
| 容 | 積 | 率 |
| | | 1,600% |
| 構 | 造 | 鉄骨造 (一部 鉄骨鉄筋コンクリート造・鉄筋コンクリート造) |
| 規 | 模 | 地下 3 階 地上 31 階 |
| 高 | さ | 約 150m |
| 延 | 床 | 面 |
| 積 | | 73,102 m ² (約 22,113 坪) |
| 用 | 途 | 事務所、物販店舗、飲食店舗、駐車場 |
| 設 | 計 | ・ 施 工 |
| | | 株式会社竹中工務店 |