

## 関西初！神戸初！ 骨付き肉専門店『八代目中村精肉堂』神戸三宮に オープン！！ テーマは「骨の髄までしゃぶりつくせ！！」

八代目中村精肉堂(神戸市中央区加納町 4、TEL 078-381-9868)は、9月4日神戸三宮に骨付き肉専門店『八代目中村精肉堂』をオープンしました。

「骨の髄までしゃぶりつくせ！！」をテーマに、ネイティブアメリカンの斧「トマホーク」から連想させる見た目でご提供された「トマホークステーキ」を目玉に牛・豚・鶏の「骨付き肉」をメインに、関西ではまだまだ馴染みの薄い、肉や馬のホルモンなどの希少部位なども楽しめるお店です。



目玉のオーロラトマホークステーキ

トマホークステーキは 600g〜で、1g12 円で販売。その他、骨付き肉の王道Tボーンステーキなども、300g、1g17 円にて販売。誰にでも解るように肉を販売するお店と名付けられた屋号の意味は、八代目は系列店が八周年と言う事で末広がりにかけ、中村は工事を施工した人が中村という名前、調べると全国の名前ランキング八位が中村さんと言う事で、八代目 中村精肉堂と命名。骨付き肉にしゃぶりつく感じは、楽しい笑顔のイメージが浮かぶのでそんなシーンを沢山与えられる、皆さんに喜んで頂けるお店作りを目指して居ります。

店内はカウンター4席・テーブル 30 席ですので、各種大・小宴会・パーティーなどにも対応可能です。これからも冬メニューに向けて、馬のすき焼きや、色んな骨付き肉メニューなどを考え地域の方や神戸の方に楽しんで頂き、街を盛り上げて行ければと思っています。

是非、骨の髄までしゃぶりつくしに沢山のお客様にご来店頂きたいです。

### ■お問い合わせ先

会社名：八代目 中村精肉堂 担当者：植田 隆広  
TEL：078-381-9868 携帯 090-6236-6559  
MAIL：torick\_uyan3@yahoo.co.jp

