

熟成肉もここまで来た！牛の半頭をそのまま熟成！

ミスジやクリなど珍しい部位の熟成肉提供

北新地に熟成肉&熟成ワイン店が9月6日(水)オープン

～新感覚「フォアグラエスプーマパスタ」や卵黄に沈むポテトサラダも～

◎メディア試食会のお知らせ◎

日時：9月5日(火)11時30分～13時 場所：大阪府大阪市北区堂島1-5-40 森田ビル2階

株式会社イニシエート（本社：大阪府大阪市北区中津1丁目2番21号 中津明大ビル403 代表取締役：古川雄三）は、9月6日(水)、熟成肉と熟成ワインをメインにした飲食店「北新地 熟成肉 Bacco Aging bar（バッコ エイジングバー）」（大阪府大阪市北区堂島1-5-40 森田ビル2階）をオープンします。



■半頭熟成だからできる！ミスジやクリなどの珍しい部位の熟成肉を楽しめる「北新地 熟成肉 Bacco Aging bar」

「北新地 熟成肉 Bacco Aging bar」は、店独自の技術を生かし、国内和牛流通において年間1%程のシェアしかない、希少性の高い幻の北海道産短角牛を半頭で熟成。短角牛の特徴でもある、脂肪分が少なく旨味成分のグルタミン酸やイノシン酸がたっぷり含まれている良質の赤身肉を40日間・1度で熟成。そのままでも充分美味しい和牛に一手間をかけ、旨味を最大限に引き出した究極の熟成肉が楽しめる店舗です。ワインは15年熟成させた今まさに飲みごろのネッピオーロなどの熟成肉に合うワインはもちろん、シーンに合わせた裏メニューなど全40種以上をご用意。熟成肉×熟成ワインで贅沢なひと時をお客さまに過ごしていただければと思います。

熟成肉以外にも、フォアグラのエスプーマを乗せた新感覚パスタ「自家製ポロネーゼとフォアグラエスプーマのタリアテッレ」や、演出にもこだわった「生ウニと牛肉ユッケの瞬間燻製」、まるで卵黄の海に沈んでいるような「BACCO特製ポテトサラダ」など、見た目も美味しいメニューを30種類以上をご用意しております。

当店といたしましては、じっくり時間をかけて仕上げる熟成肉のように、豊かさと落ち着きのある成熟した店にしていけたらと思っています。

■「北新地 熟成肉 Bacco Aging bar」メディア試食会のお知らせ

日時：9月5日(火)11時30分～13時（受付開始：11時）

場所：「北新地 熟成肉 Bacco Aging bar」（大阪府大阪市北区堂島1-5-40 森田ビル2階）

内容：(1)店内撮影・撮影用料理のご提供 (2)試食タイム

●取材に関するお問い合わせ●

北新地 熟成肉 Bacco Aging bar 広報事務局 担当：齊藤・和田
TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■熟成肉だけじゃない！THE★北新地なフォアグラ・トリュフなどを扱ったメニューもご用意しております

熟成肉と熟成ワインをメインに提供する当店ですが、熟成肉のほかに、フォアグラやトリュフを扱ったTHE★北新地なメニューも用意しております。新感覚パスタ「自家製ポロネーゼとフォアグラエスプーマのタリアテッレ」や、「トリュフとポルチーニ茸のパスタ」、そのほか、まるで卵黄の海に沈んでいるかのような「BACCO特製ポテトサラダ」など、見た目にもこだわったメニューもご用意しております。※価格は税抜きです。



・熟成牛タン&黒毛和牛盛り合わせ ¥3,500



・生ウニと牛肉ユッケの瞬間燻製 ¥1,300



・BACCO特製ポテトサラダ ¥500



・自家製ポロネーゼとフォアグラエスプーマのタリアテッレ ¥1,200



・牛タンローストビーフとドライトマトのサラダ ¥850

・ワインエキスパートの資格を持つダニエル・ピザロのコメント

当店のワインは、ワインエキスパートの資格を持つダニエル自らがフランス・イタリアのワインを中心に厳選。リーズナブルな銘柄から希少な銘柄まで多数のワインを常備しております。また、ただワインとお料理との相性でおススメするのではなく、お客様一人ひとりにその日の気分や好みをお伺いし、お料理との相性も加味したその日の最高のワインをお選びしております。また、通常では入手困難な1点もののワインが入荷することもございます。その日限りのワインとの出会いを大事に、お料理のマリアージュをお楽しみください。

■「北新地 熟成肉 Bacco Aging bar」店舗詳細

店名：北新地 熟成肉 Bacco Aging bar
 よみ：北新地▲熟成肉▲バッコ▲エイジング▲バー
 住所：大阪府大阪市北区堂島1-5-40 森田ビル2階
 電話番号：06-6341-8116
 営業時間：11時30分～翌3時（L.O翌2時）
 店舗面積：95.7平方メートル
 席数：46席（2階：テーブル32席・カウンター4席、3階：10席）
 客単価：5,500円
 公式HP：<http://www.bacco-aging-bar.com>



ダニエル・ピザロ

是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。
 ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

北新地 熟成肉 Bacco Aging bar 広報事務局 担当：齊藤・和田
 TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

ご出席返信シート

【返信先FAX】 06-6233-8778

「北新地 熟成肉 Bacco Aging bar」メディア試食会のご案内
日時：9月5日（火）11時30分～13時（受付開始11時）
場所：大阪府大阪市北区堂島1-5-40 森田ビル2階

誠にお手数ではございますが、9月4日（月）15：00までに返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日 2017年（ ）月（ ）日

御名前 計（ ）名

TEL／FAX

E-mail

当日携帯電話

御撮影 有（スチール／ムービー／レポーター）・無

インタビュー希望 有 ・ 無

備考
