

# キープするのはボトルじゃなくて「肉」！ 大阪・千日前の「0℃熟成ステーキ本店」で新サービス うちの若いもんにウマイ肉食わしたって～！

大阪を中心にたこ焼店、お好み焼店を展開する株式会社くれおーる（本社：大阪市中央区、代表取締役社長 加西幸裕）では、2018年5月29日（火）からステーキ店「0℃熟成ステーキ本店」（大阪市中央区千日前1-8-18）において店内に大型の熟成庫を持つ強みを活かし、注文した塊肉をキープできる、ボトルキープならぬ「肉キープ」サービスを始めます。

## ■「肉主」になったお客様には、いつ来てもライス・スープ・サラダを無料提供します！

0℃熟成ステーキ本店では過去に例のない平均温度0℃・湿度99%の空間で240時間以上熟成された肉の塊をキープできるサービスを始めます。お酒を瓶ごと買い、来店するたびに飲めるように保管してもらおう日本独自のサービス「ボトルキープ」のお肉版です。

価格は1g = 税別9.8円で計算し、最低3kgからキープ可能です。キープされたお客様「肉主（にくめし）」様には、いつ来られてもキープ肉にライス・スープ・サラダを無料でお付けします。キープ期間は目安として初回ご来店時から約2週間で、期間を過ぎそうになるとお客様にご来店を促しますが無理な場合はお持ち帰りいただきます。熟成庫内で熟成肉の状態を確認することもできます。

「肉キープ」サービスを通じて、初回ご来店時と、熟成が進んだ次回のご来店時に肉の旨味が増すことを知っていただきたいという思いもあります。肉主からの事前予約があれば本人以外でもご提供可能ですので、会社の上司から部下へのねぎらいや福利厚生などにもご利用ください。



キープは3kgから、価格は1g単位で計測



「肉札ラベル」

## ■ 店舗情報

- ◇店舗名称 「0℃熟成ステーキ本店」  
(ぜろどじゅくせいすてーきほんてん)
- ◇所在地 大阪市中央区千日前1-8-1  
創食ビル1F
- ◇電話番号 06-6211-2236



店内に備えた大型熟成庫



提供メニューイメージ



是非、貴社媒体でお取扱い頂けますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

## < 取材のお申し込み・お問い合わせ >

0℃熟成ステーキ本店広報事務局 担当：古沢、上谷 TEL 06-4708-3766  
E-mail : pr@raple.co.jp