

日本初！焼肉店に絶対あるものをなくしました 肉と本気で向き合う、焼肉店の最終形態が誕生！ 「三代目 協彦商店 本店」オープン！

～ プレス様向け内覧会のご案内 ～

日時：9月25日(火) 13時～ 場所：大阪市福島区福島2丁目10-22

大阪・福島2丁目に、9月26日(水)17時、お酒を置かない完全会員制焼肉店「三代目 協彦商店 本店」(大阪市福島区福島2丁目10-22 ダイワシティー福島1F) がオープンします。つきましては9月25日(火)にプレス様向け内覧会を開催いたしますので、是非ご取材にお越しいただきたくご案内申し上げます。

■ 「酒のアテ」ではなく、本物の肉の旨みを味わう！ 業界常識くつがえす「コメと肉」だけの店

当店は焼肉屋に必ず置いてあるものを置いていません。お酒です。「焼き肉の本当の味わい方を知ってほしい」という思いから、焼肉店ひしめく福島の激戦区で、業界の常識を破る焼肉店の新形態に挑みます。メニューは「結び～MUSUBI～」(税別 6,000円)と「饗～OMOTENASHI～」(税別 8,000円)のコース2種類(肉は一人前=300～350g前後)のみで、釜で炊くご飯はおひつで提供しておかわりも自由です。タレは、創業大正7年の醸造酢卸店「協彦商店」初代店主・協彦三郎が、取引先や社員、家族にだけ振舞っていた味噌ベースの甘辛ダレを三代目・協彦久子の協力のもと再現しました。肉の焼ける香ばしい匂いまで味わっていたきたいため、店内は全面禁煙です。煙がモクモク充満する焼肉店のイメージをくつがえし、女性や子どものお客さまも積極的に受け入れてまいります。**肉と本気で向き合う**「焼肉店の最終形態」をぜひご取材ください。



■ 店舗概要

- ◇店名：三代目 協彦商店 本店
- ◇所在地：大阪市福島区福島2丁目10-22 ダイワシティー福島1F
- ◇電話番号：06-6940-6126
- ◇営業時間：17時～23時(Lo 22:00)
- ◇席数：14卓・54席
- ◇メニュー：結び 6,000円(税別) 饗 8,000円(税別)



外観イメージ

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、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 >

「三代目 協彦商店 本店」広報事務局 担当：古沢/上谷

TEL 06-4708-3766 メール pr@raple.co.jp

「三代目 脇彦商店 本店」広報事務局 宛

【ご返信用紙】 FAX : 06-6233-8778

※ 誠に恐れ入りますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ、**9月25日(火)10時まで**にご返信ください。

「三代目 脇彦商店 本店」プレス内覧会

- ◇日 時 : 9月25日(火) 13時 ~ 14時 (受付開始 12:30)
◇会 場 : 「三代目 脇彦商店 本店」 (大阪市福島区福島2-10-22 1F)
◇内 容 : (1) ごあいさつ (2) 店舗ならびにメニュー概要ご説明
(3) 撮影・ご試食用料理の提供

御社名 :

貴媒体名 :

ご所属・お役職 :

代表者お名前 : (計 名)

ご連絡先 : TEL FAX

携帯電話 (任意) :

E-Mail :

撮影のご予定 : スチール ムービー

掲載・放送予定 : 月 日 掲載・放送予定「 」

備考 / ご要望