

PRESS RELEASE

報道関係者様各位
オープン/肉/情報



GYUTAN BISTRO
JYO-ZETSU

2018年12月18日
株式会社イニシエート

焼く・煮る・蒸すに次ぐ“第4の調理法”として注目 「低温真空調理法」でプニプニ食感に?! 厚さ15ミリ超えの新食感牛タンを提供

大阪・梅田に12/25「GYUTAN BISTRO JYO-ZETSU」オープン
肉の種類・部位によって調理温度を変更、1番美味しいタイミングでご提供します

株式会社イニシエート（本社：大阪府大阪市北区中津1-2-21 代表取締役：古川雄三）は、12月25日(火)
「GYUTAN BISTRO JYO-ZETSU」（大阪府大阪市北区曾根崎2-5-23 お初天神参道ビル1階）をオープンします。



■美味しさの秘密は「低温真空調理法」！プニプニ食感の厚切り牛タンを提供します

2018年12月25日(火)にオープンする「GYUTAN BISTRO JYO-ZETSU」の目玉は、「焼く」「煮る」「蒸す」に次ぐ第4の調理法として注目されている「低温真空調理法」を施したプニプニ食感の厚さ1.5センチを超える肉厚な牛タン。これまでの牛タンの概念を覆す「饒舌牛タン」は、お客様にぜひ召し上がっていただきたい一品です。

また、部位によって1°C単位で温度を調整し、最もベストな状態でお客様に提供します。さらに、「タン先」は赤身の部分で食感は固いが旨みがあるので「牛タン生ハム」に、「タン中」は赤身と脂身のバランスに優れているので「牛タン煮込み」に…など、部位の特徴を生かした牛タン料理もご用意しております。

牛タン以外にも、「厳選はらみ」や「京都日吉ポーク」の肉を用意。「牛タン」「厳選はらみ」「京都日吉ポーク」を食べ比べできる「肉3種盛り合わせ」も用意しました。ドリンクは、「価格を気にせず美味しく食べて飲んでいただきたい」想いから、ボトルワインを2,800円の均一価格で用意。樽生スパークリングを使用した、カクテルや、ワインカクテルも充実しております。

◇ 取材に関するお問い合わせ ◇

GYUTAN BISTRO JYO-ZETSU 広報事務局 担当：東野・加藤
TEL:06-6631-3084 E-mail:press@8sin.co.jp

■「低温真空調理法」で実現！“プニプニ食感”の厚切り牛タンを提供

「低温真空調理法」は、湯せんによって低い温度で時間を掛けて熱を伝える調理方法で、独特の食感や瑞々しさが楽しめる最新の調理方法です。「焼く」「煮る」「蒸す」に次ぐ第4の調理法としても注目されています。肉のタンパク質・アクチンは一定の温度を超えると分解されて肉質が固くなり、水分が外に逃げてしまいがちですが、低温真空調理法を用いることでアクチンを変化させず、柔らかくジューシーなお肉が仕上がります。

当店では昆布の旨味を肉につけ、肉本来の旨味を逃がすことなく低温真空調理しています。お肉の部位・種類によって、1℃単位で温度、調理時間を変え、最高の調理法を追及しました。

■「GYUTAN BISTRO JYO-ZETSU」のフード数は約30種類、おすすめのメニュー一覧※税抜き価格です



饒舌牛タン 1,780円

3時間じっくり低温真空調理した肉厚な1.5cmの牛タンを、鉄板でカリッと焼き上げました。



肉カルパッチョ3種盛り合わせ 1,280円

饒舌牛タン、国産牛レバー、牛ハツを絶妙な温度で低温真空調理しカルパッチョに仕上げました。



茹でタン〜デミグラスソース〜 800円

長時間煮込んだとろける肉厚な「茹でタン」と、自家製デミグラスソースの相性は抜群です。



からすみペペロンチーノ
〜手打ちタリオリーニ〜 900円

からすみをふんだんに使用した手打ちパスタ。当店のパスタはすべて食べることがおすすめです。



ビストロ肉豆腐 680円

ハーブや香味野菜の特製出汁で、お豆腐も低温真空調理しております。



レアハンバーグユッケ 950円

塩漬けた牛もも肉と低温調理した、ハツ・タンを合わせ、網脂で包み表面をカリッと、中はレアで仕上げています。蘭王卵を絡めてお召し上がりください。

■「GYUTAN BISTRO JYO-ZETSU」店舗詳細

店名：GYUTAN BISTRO JYO-ZETSU
住所：大阪府大阪市北区曾根崎2-5-23 お初天神参道ビル1階
電話番号：06-6365-8840
営業時間：17:00～翌2:00
定休日：不定休
店舗面積：約58.68平方メートル
席数：26席
客単価：4,500円



外観パース

是非、貴社媒体でお取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 ◇
GYUTAN BISTRO JYO-ZETSU 広報事務局 担当：東野・加藤
TEL:06-6631-3084 E-mail:press@8sin.co.jp