

高槻市の人気精肉・焼肉店が満を持して、京都・先斗町に登場！ 「焼肉やまかわ本店」が3/21グランドオープン 鹿児島県産最高級黒毛和牛「のぎき牛」や神戸牛をお手頃価格で！ 自社精肉店で一頭買いしてご提供。目玉は100g・厚さ3センチの「姿切り」！

株式会社バサラダイニング（本社：兵庫県姫路市飾磨区清水2-113、代表：吉田和民）は3月21日（木・祝）、焼肉店「先斗町 焼肉やまかわ 本店」（京都府京都市中京区若松町137-7）をグランドオープンいたします。

■高槻の人気焼肉店が京都に！40年以上肉に携わる支配人・土居の「良い肉を気軽に」という思いでオープン。

当店は、関西で飲食店約50店舗を展開する株式会社バサラダイニング初の焼肉業態です。日本初の焼肉レストランとして知られる肉の名門「大同門」で修行し、40年以上肉に携わる支配人・土居寛充の「価格帯が安い焼肉店は、肉の質が悪すぎる。良い肉を気軽に食べてもらえる店を作りたい」という思いのもと、2017年9月に高槻市に1店舗目となる焼肉店「焼肉 やまかわ」、2018年9月に初の精肉店「精肉卸問屋 肉のやまかわ」をオープンいたしました。現在、地域に愛される焼肉店・精肉店として、多くの常連客にお越しいただいております。この度、「牛肉消費量日本一」と呼ばれる京都の先斗町に2店舗目として本店をオープンいたします。

■目玉は厚さ3センチを超える「姿切り」！鹿児島県産「のぎき牛」などの黒毛和牛を1頭買いでご提供。

当店の特徴は、自社で精肉店を運営していることから、独自のルートで黒毛和牛を1頭買いすることで、高級和牛の厚切りや希少部位も手頃な価格で提供できる点です。肉は、鹿児島県産の最高級黒毛和牛「のぎき牛」を中心に、土居の目利きで状態の良いものを、産地直送でより新鮮な状態で加工して提供いたします。

目玉となるのは、約100g・厚さ3センチの大きな塊肉で提供する「姿切り」。「ザブトン」「イチボ」「ミスジ」などの12種の部位をご用意しており、切り出す前のお肉を見て、好きな切り方をオーダーしていただくという、お肉を形から楽しんでいただく提供方法です。「神戸肉流通推進協議会」認定の神戸牛など、高級和牛も提供しますが、平均客単価は4,500円とお手頃に設定しております。これは、**自社精肉店を有する当店だからこそ実現できる価格です。**

また、本店では新たにフレンチ出身のシェフを迎え、真空低温調理法で調理した「コールドビーフのユッケ風」（税抜980円）「低温調理のしっとりレバー」（税抜780円）などもご用意しております。店内はバル風に仕上げ、1階のカウンターではチーフがお肉を目の前で裁く様子を見ることができます。

当店といたしましては、より多くのお客様に日本が有する本物の和牛のおいしさをお楽しみいただきたいと思います。



目玉の「姿切り」は高槻店でも人気のメニュー。
お客様は毎回写真を撮られます

■肉業界で40年以上の経歴を持つ支配人・土居寛充

20歳の時に肉の魅力に引き込まれて肉の業界に入り、肉の名門【大同門】で修業を重ねる。料理長、肉の仕入れ責任者、購買部長を経て57歳で退職。

58歳の時に、当社代表の吉田から「日本の肉のおいしさを伝えられる焼肉店をやりたいので力を貸してほしい」と言われ入社。2017年9月に1店舗目をオープン。日本の肉のおいしさをより一般の方々に知ってもらえ、気軽に食べられる焼肉店・精肉店の展開に奔走する。



支配人・土居寛充

ぜひ貴社媒体でお取り上げをお願い申し上げます。

ご希望のメディア様はご試食もしていただけますので、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先●

先斗町 焼肉やまかわ 本店 担当：山河

TEL：075-746-2906 E-mail：yamakawa-pontochou@artofwar-group.com

【「先斗町 焼肉やまかわ 本店」店舗詳細】

住所 : 京都府京都市中京区若松町137-7
TEL : 075-746-2906
営業時間 : 11:30~14:00、17:00~23:00 (L.O)
店舗面積 : 1階 33㎡、2階 27.43㎡
席数 : 1席 12席、2階24席
定休日 : 不定休
客単価 : 約4,500円
メニュー数 : フード120種、ドリンク64種

■店内の様子



カウンターで肉が切り出される様子が楽しめる1階



ゆったりと食事を楽しめる2階

■第4の調理法・真空低温調理法。第一人者の金森シェフを迎え、柔らかくしっとりとした肉料理をご提供いたします！

真空低温調理法とは、真空状態で密閉し、温度と時間を管理し加熱する調理法です。加熱後は、冷水で急速冷却（90分以内に3℃以下）し、最近活動を抑制し安全を確保します。たんぱく質は、63℃で凝固開始し、68℃で分水作用を開始するため、63℃より低い温度で加熱することで、柔らかくしっとり調理された肉料理が誕生します。1979年にフランスで誕生した、「焼く」「蒸す」「煮る」に次ぐ第4の調理法と言われています。

当店では、新しい調理法をよりおいしく召し上がっていただくべく、日本に真空低温調理法が入ってきた1980年代から技法として取り入れている金森浩一シェフを迎えました。金森シェフは、現在は真空低温調理法のセミナーやコンサルティングを行うほか、自身の店「洋食ぐるまん」を運営しています。本場の真空低温調理法を知る金森シェフが作る、柔らかくしっとりとした肉料理をお楽しみいただけます。



金森浩一シェフ



「低温調理のしっとりリバー」(780円)



「コールドビーフのユッケ風」(980円)



「旨み凝縮ローストビーフ」(980円)

※価格は税抜き価格です

●取材に関するお問い合わせ先●

先斗町 焼肉やまかわ 本店 担当：山河
TEL : 075-746-2906 E-mail : yamakawa-pontochou@artofwar-group.com