

市場価値の低い経産牛を主役に! 京都の焼肉店「チファジャ」が 黒毛和種「パイン牛」を使ったメニューを提供開始 ～自社牧場開場でパイナップルの搾りカスなどを配合した飼料で再肥育し、上質な肉質を実現～

関西を中心に飲食事業を展開するクーデションカンパニー株式会社(本社:京都府京都市下京区仏光寺通室町東入釘隠町248-4 チファジャ仏光寺店4階 代表取締役:高倉輝)は、運営する焼肉店「本格焼肉食べ放題 チファジャ」で2019年3月18日(月)より、自社牧場で飼育するパイナップルの搾りカスなどを配合したオリジナル飼料を食べて育った黒毛和種「パイン牛」を四条河原町店、烏丸仏光寺店の2店舗で提供開始いたします。



「パイン牛」を使用したメニューを提供開始



パイナップルの搾りカスなどを配合したオリジナル飼料を食べて育つ

■経産牛を自社牧場でパイナップル粕を加えた飼料で再肥育。「パイン牛」として生まれ変わりました

「本格焼肉食べ放題チファジャ」ではこの度、宮崎県の自社牧場「クーデションファーム高鍋」で飼育する黒毛和種「パイン牛」の提供を開始いたします。「パイン牛」には主にお産を終えた経産牛を使用します。経産牛は「肉質が硬い」「サシが入らない」という理由で市場価値が低く、ミンチや加工食品などに使用されてきました。当店ではその経産牛に着目し、母牛の役目を終えた後、ストレスの少ない自然な環境で、パイナップルの搾りカスなどを配合したオリジナル飼料を用いて肥育し、豊潤な赤身の味わい深い「パイン牛」として生まれ変わらせました。余分な脂肪の少ない柔らかい赤身肉は、網焼きの焼肉に適しています。自社牧場からの直接仕入れにより、低価格での提供が可能です。パイン牛提供店舗は、「四条河原町店」「烏丸仏光寺店」です。

コースは、70種類以上の食べ放題メニューがある「スペシャルコース」(120分/税別4,000円)のみ。四条河原町店では、はじめにその日のオススメの肉を盛り合わせた「6種の階段盛り」、仏光寺店では3種の「松花堂盛り」を提供し、その後はご自由に70種類以上ある食べ放題メニューをご注文いただけます。食べ放題には珍しい「ビジュアル」を重視した提供方法を意識しております。また、当店ではオリジナルダレや特製ネギ塩、わさびなど常時16種類の薬味もご用意しております。

☑黒毛和種「パイン牛」

「パイン牛」は、パイナップルの搾りカスなどを配合したオリジナル飼料で再肥育した牛のことです。柔らかい肉質と豊潤な旨味があり、雌牛はきめが細かく、肉質が良いのが特長です。

◇ 取材に関するお問い合わせ ◇

クーデションカンパニー株式会社 広報事務局:和田・八尾(平日10時~18時)

TEL:06-4708-3766 MAIL:pr@raple.co.jp

■「パイン牛」提供コース 概要

◇提供開始:2019年3月18日(月)

◇対象店舗:「四条河原町店」「烏丸仏光寺店」の2店舗

「四条河原町店」(京都市中京区山崎町252-1 河原町竹本ビル1~3F)

TEL 075-256-1129、営業時間 11:00~翌1:00(L.O.24:00)

「烏丸仏光寺店」(京都市下京区仏光寺通室町東入釘隠町248-4 清輝ビル1~3F)

TEL 075-371-1129、営業時間 17:00~翌1:00(L.O.24:30)

◇コース内容:「スペシャルコース」120分(L.O.100分)※フードメニュー70種類以上

一般=4,000円

60歳以上(シニア)=3,600円、70歳以上(シルバー)=3,200円

ジュニア(小学生)=2,000円、キッズ(3歳~小学生未満)=500円、3歳未満=無料

■料理、店舗画像



6種の階段盛り(河原町のみ)



黒毛和種パイン牛ネギ巻き



四条河原町店



黒毛和種パイン牛焼きしゃぶ



松花堂盛り(仏光寺店のみ)



烏丸仏光寺店

■会社概要

商号:クーデションカンパニー株式会社

代表者:代表取締役 高倉輝

所在地:京都府京都市下京区仏光寺通室町東入釘隠町248-4 チファジャ仏光寺店4階

事業内容:飲食業(本格焼肉チファジャ13店舗、たかばしラーメン7店舗、京都ダイニング正義3店舗、肉ジャン2店舗)

URL: <http://www.cudetion.com/>

◇取材に関するお問い合わせ◇

クーデションカンパニー株式会社 広報事務局:和田・八尾(平日10時~18時)

TEL:06-4708-3766 MAIL:pr@raple.co.jp