

焼肉としゃぶしゃぶの良いとこどり！日本初の“和牛焼きしゃぶ”専門店 大阪・箕面に「十二松六左衛門」7/2 OPEN ～和牛肉を炙り焼き、数種の野菜を包んで食べる新スタイルを提案～

◆◆ プレス向け試食会のご案内 ◆◆

◇日時：2019年7月2日（火）11：00～16：00 / 2019年7月3日（水）11：00～16：00

◇場所：牛とろ焼きしゃぶ専門店「十二松六左衛門」（大阪府箕面市西宿1-5-43） ※ご都合の良い日時でお越しください

大阪・箕面市に2019年7月2日（火）、肉で野菜を巻いて食べる新スタイルの和牛焼きしゃぶ専門店「十二松六左衛門」（大阪府箕面市西宿1-5-43）がオープンします。つきましては7月2日（火）・3日（水）にプレス向け試食会を開催いたしますので、ぜひご取材にお越しいただきたくご案内申し上げます。



■新鮮な野菜をお肉で巻いて食べる新スタイルの焼きしゃぶ専門店「十二松六左衛門」

焼肉としゃぶしゃぶが同時に楽しめることで知られる「焼きしゃぶ」。当店の焼きしゃぶは他のお店とは一味違い、薄くスライスした和牛をさっと炙り焼いて、数種類の新鮮な野菜を包み、自家製のつけダレにつけてお召し上がりいただく新スタイルの食べ方をご提案しております。

メニューは「喜六～きろく～」(税別4,300円)と「寿六～じゅろく～」(税別5,300円)のコース2種類で、先付・低温加熱料理・お肉・野菜・煮物逸品・逸品・炙物・甘味の全8品をご用意しております。釜で丁寧に炊き上げたご飯はおかわり自由です。

当店の焼きしゃぶは、①鉄板の上でしゃぶしゃぶするように肉を炙る②炭の上に肉を直でのせて香りを付ける③好みの野菜を肉で巻く④自家製ダレを付けて食べる、という流れでお召し上がりいただくことを推奨しております。タレは熟成された紹興酒を隠し味として使用し、お肉で包む野菜は、もやしやニラ、カイワレ大根など5種類、刻み山葵や味噌などの薬味を付けてお召し上がりいただけます。薬味や包む野菜によって、様々な味が楽しめるので自分好みの組み合わせを見つけていただく楽しみも感じていただけます。



炭の上に肉をのせて香りを付けます

◇ 取材に関するお問い合わせ ◇

「十二松六左衛門」広報事務局 担当：和田／八尾 TEL：06-4708-3766（平日10時～18時） Email：pr@raple.co.jp



彩野菜の地中海ナムル 鯉の煮びたし



黒毛和牛の牛ハム



黒毛和牛のユッケ風



特選和牛のビーフカツ デミソース



特選和牛と野菜の天麩羅 大根わさびタルタル



黒毛和牛の焼きしゃぶガーリックめし

■**メ**には、 -196° の究極の冷麺や和牛の骨から出汁をとった茶漬けなど

焼きしゃぶ以外にも、コース料理には多様な調理方法で和牛を調理したメニューの数々をご提供いたします。低温加熱逸品には、黒毛和牛、卵（蘭王たまご）、青海苔のジュレなどを合わせた「黒毛和牛のユッケ風」や、黒毛和牛、炭ダレ漬けにしたトマト、大葉を手巻き寿司のように海苔に包んで食べる「黒毛和牛のユッケ風 トマトの巻き寿司仕立て」を用意いたします（どちらか一品を選択）。

メには、 -196° の液体窒素で出汁を瞬間凍結させた「 -196° の冷麺 氷麺（ひょうめん）」や、黒毛和牛の骨髓（モアル）から出汁をとって仕上げる出汁茶漬けなどの一風変わったものを豊富に取り揃えております。



特黒毛和牛のモアル（骨髓）の出汁茶漬け

■**店舗概要**

- ◆屋号 : 十二松六左衛門（じゅうにまつろくざえもん）
- ◆所在地 : 大阪府箕面市西宿1-5-43
- ◆電話番号 : 072-737-6274
- ◆営業時間 : 平日＝17時～23時／土日祝＝16時～23時
- ◆店舗面積 : 約22坪
- ◆席数 : 61席
- ◆メニュー : 喜六 4,300円（税別）、寿六 5,300円（税別）
- ◆定休日 : なし



◇ 取材に関するお問い合わせ ◇

「十二松六左衛門」広報事務局 担当：和田／八尾 TEL：06-4708-3766（平日10時～18時） Email：pr@raple.co.jp

【ご出席返信用紙】 FAX：06-6233-8778

「十二松六左衛門」プレス試食会のご案内

◇日時：2019年7月2日（火）11：00～16：00 / 2019年7月3日（水）11：00～16：00

◇場所：牛とろ焼きしゃぶ専門店「十二松六左衛門」（大阪府箕面市西宿1-5-43）

※最寄駅から店舗まで距離がございますので、領収書と引き換えにタクシー代をお渡しいたします。

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ、7月1日（月）15：00までにご返信ください。

御社名

貴媒体名/番組名

御名前

計（ ）名

参加日時 7月2日（火）（ ）時頃

7月3日（水）（ ）時頃

※該当時間に✓を付けてください

掲載・放送予定日

2019年（ ）月（ ）日

TEL/FAX

E-mail

当日携帯電話

御撮影

有（スチール／ムービー） ・ 無

備考