

# 日本初！同じ部位を食べ比べできる新メニュー

## 肉は本当にA5が“うまい”のか

### 道頓堀の焼肉店が7/8、「肉ランク 食べ比べ 松竹梅」提供開始

～あなたの清き1票がお店の運命を変えるかも！？～

株式会社柴田（大阪府大阪市中央区宗右衛門町3-3 キャナルサイドビル7階、代表取締役：柴田充）は焼肉店「道頓堀みつる 本店」（大阪市中央区道頓堀1-5-8 柴田ビル2階～4階）で7月8日（月）からA3～A5ランクの肉を食べ比べできる「肉ランク食べ比べ 松竹梅」を期間限定で販売します。



希少部位イチボのA3～A5の食べ比べ（写真は2人前）

#### ■ A3～A5ランクの肉を一度に食べ比べ！

この度当店では、来月迎える開業19周年に向けて、牛一頭当たり2～4キロしかとれない希少部位「イチボ」を、松=A5、竹=A4、梅=A3とし、3ランクを同時に食べ比べられる「肉ランク食べ比べ 松竹梅」を考案しました。**希少部位を食べ比べるメニューは世にたくさんありますが、同じ部位で食べ比べを提供するのは当店が日本初です。**ご注文いただいたお客様には、一番おいしいと感じたランクを精算時に投票していただきます。**集計結果に応じて、19周年を迎える8月からの周年期間中、一か月間は価格を据え置き、最も投票されたランクに変更した赤身肉（※）をご提供いたします。**

当店といたしましては、家族や友人と食べ比べをして盛り上がりながら楽しいひと時をお過ごしただけならと思っております。

#### ■ 「肉ランク食べ比べ 松竹梅」詳細

- ・実施店舗：道頓堀みつる 本店（大阪市中央区道頓堀1-5-8 柴田ビル2階～4階）
- ・期 間：7月8日（月）～7月21日（日）
- ・商品名：「肉ランク食べ比べ 松竹梅」
- ・価 格：500円（税抜）、1日20食限定（お一人様一人前まで）
- ・内 容：A3～A5のイチボをそれぞれ1切れ（約18グラム）ずつご用意。

ご注文されたお客様には、精算時に一番おいしいと感じたランクに投票していただきます。集計結果に応じて8月から一か月間、最も投票されたランクに変更した赤身肉（※）を提供します。

（例）集計の結果、A5が一位だった場合、当店で提供するすべての赤身肉（※）をA5で提供します。  
※赤身肉・・・ロースやカルビ、サーロインなど。ホルモン以外の総称です。

#### ■ 「道頓堀みつる 本店」詳細

住 所：大阪府大阪市中央区道頓堀1-5-8 柴田ビル2階～4階  
電話番号：06-6211-6211  
営業時間：17時～翌8時（L.O翌7時）  
席 数：230席

●取材に関するお問い合わせ●

道頓堀みつる広報事務局 担当：和田、田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp