

**映え度200%! 6段の階段に当店の人気肉6種を盛ったスタミナメニュー
京都の焼肉店チファジャで新メニュー「階段盛りランチ」開始
自社牧場で経産牛をパインかすなどで育てた「パイン牛」も使用。低価格で国産黒毛和種を提供**

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諸町東入釘隠町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8月1日より、新メニュー「階段盛りランチ」（2,000円）を提供開始しました。

■ 自社牧場で経産牛をパインかすなどで育てた「パイン牛」も使用。低価格で国産黒毛和種を提供

「階段盛りランチ」は、当社の運営する牧場でパイン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」（その日おススメの部位、すき焼き）、ロングセラーの「スーパーカルビ」、分厚く贅沢な「豚カルビ」、柔らかい赤身の「アンガスロース角切り」、当店特製「辛口てっちゃん」の6種類の肉を階段に盛りつけた新メニューです。肉の量は全部で350gで、セットでおかわり無料のご飯、肉吸い、白菜キムチがついており、ボリューム満点です。「パイン牛」を使用することで黒毛和種でもコストを抑えることができ、2,000円（税込）という低価格での提供を可能にしました。

当店といたしましては、お腹いっぱいお肉を食べてスタミナをつけることでこの暑さを乗り切っていただきたいと考えております。



階段盛り



自社牧場で育てたパイン牛も

【階段盛りランチ 詳細】

販売開始：8月1日（木）
提供時間：11時～15時
販売価格：2,000円（税込）
提供店舗：四条河原町店
内容：全9品（肉6種、ご飯、肉吸い、白菜キムチ）



黒毛和種「パイン牛」について

「パイン牛」は、パイン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。

■ 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、ステーキ食堂正義4店舗、京都ダイニング正義1店舗）
URL：<http://www.cudetion.com/>

ぜひ貴社媒体でのお取り扱いいただけますよう、お願い申し上げます。

●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

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

※8/10(土)～18日(日)までの期間中は、田中(090-1144-8405)宛にお問合せくださいませ。