

# 昭和の焼肉店をイメージしたレトロ感と情緒のある店内で、 最高ランクのお肉をリーズナブルに。 天王寺駅前に「焼肉ホルモン ザ・まん」9/27オープン

大阪市内で焼肉店を展開する、株式会社萬野屋（本社：大阪市天王寺区国分町21-40 ガード下番号68-70、代表取締役：萬野和成）は9月27日、「焼肉ホルモン ザ・まん」の一号店となる「焼肉ホルモン ザ・まん 天王寺北口店」（大阪市天王寺区悲田院町9-16大広ビル2F）をオープンします。



新鮮なホルモンがお得な値段で！



焼肉人気ベスト5を揃えています

## ■コンセプトは「シンプル・イズ・ベスト」。メニュー数を通常の焼肉屋の4割以下に絞り込みました

「高級店でも、オシャレな店でもなくていい。ただうまい肉をがむしゃらに食いたい」そういう肉好きな方にとってまさに聖地のような場所を用意しました。赤身肉は精肉問屋が唸る黒毛和生で、生産者や血統を重視し、日齢900日以上<sup>※</sup>の長期肥育期間を獲た未経産の雌牛をご提供。ホルモンは国産のみを使い、屠畜されてからの時間を厳格に選別し、それぞれの料理に合った隠し包丁で極上の味に仕上げます。焼肉屋のメニュー数は平均80品と言われる中、赤身肉・ホルモン・一品・メ含めて30品以内に抑えました（ドリンクを除く）。

## ■目玉商品の原価率は50%オーバー！

メニュー数を少なくすることで、管理や仕込みにかかる時間を短縮でき、少人数営業を可能にしました。それにより目玉商品の原価率を50%台にすることが可能となりました。当店としましては今後、このような業態が増え、焼肉業界の人手不足解消や、労働時間の問題を減らせるのではないかと考えています。

## ■メニューの一例

「名物 厚切りパワータン」並=1,380円、  
中=2,000円、大=2,680円  
「上ハラミ」900円、「和牛カルビ」  
950円、「タンカルピ」450円、「国産  
こてっちゃん」「国産レバー」「国産こ  
ころ」「国産せんまい」以上各550円  
※価格は税抜



「名物 厚切りパワータン」

## ■「焼肉ホルモン ザ・まん 天王寺北口店」詳細

住 所：大阪市天王寺区悲田院町9-16大広ビル2F  
電話番号：06-6776-7900  
営業時間：平日＝17時～23時30分（ラストオーダー 23時）  
土曜・日曜・祝日＝12時～23時30分（ラストオーダー 23時）  
定休日：不定休（年末年始など）  
店舗面積：14坪  
席 数：30席（カウンター＝24席、テーブル＝6席）  
客単価：約4,000円

