

国内外で高評価を獲得した尾崎牛の専門店「肉割烹 吟 北新地」が クラウドファンディングサイト「Makuake」限定VIP会員募集を開始 サブスクリプションプランも同時募集します

関西を中心に約100店舗の飲食店を展開する株式会社コスミックダイナー（本社：大阪府大阪市北区野崎町9-13 梅田扇町通ビル6F、代表：平松明洋）は11月5日、尾崎牛専門店「肉割烹 吟」（大阪府大阪市北区曽根崎1-3-23 FOODEAR 4階）の3周年を記念し、クラウドファンディングサイト「Makuake」にてVIP会員とサブスクリプションプランの募集を開始します。



VIPコースの一例



当店自慢の尾崎牛のすき焼き

■3周年を記念して、VIP会員の募集とサブスクリプションプランの提供を開始します

当店は2016（平成28）年、尾崎牛専門店として北新地にオープンしました。1カ月に約30頭しか出荷されない幻の尾崎牛を1頭買いすることで、尾崎牛の希少性の高い部位を楽しめるお店として愛されてきました。しかしながら、お客様全員に希少部位を提供することはなかなか難しく、今回、よりコアな尾崎牛ファンにも楽しんでいただける「VIP会員」を募集することにしました。

また当店は、「ご来店からご帰宅まで満足いただけるお店でありたい」という想いで日々営業しております。しかし、どんなに満足してお食事いただいたとしても、必ず発生する「お会計」で、どうしても一度現実に引き戻される感覚をどうにか取っ払えないかと考え抜いた結果、会計のいらぬシステム“サブスクリプション”を当店でも導入することにいたしました。是非この機会に、“お会計をしない食事の場”を尾崎牛専門店である当店にて体感いただければと思います。

■世界が認めた尾崎牛

宮崎が誇る牛の匠、尾崎宗春氏が35年かけて作りあげた最高級の和牛、尾崎牛。尾崎氏によるこだわりぬかれた独自の育成法により最上級の品質に仕上げられております。その数えきれない程の飼育配合を繰り返し、長年かけて出来た最高の肉質は、国内だけではなく、その美味しさから国外三ツ星レストランからの注文も、世界に愛されながらも、1ヶ月に30頭しか出荷されないため「幻」と謳われています。



■「Makuake限定会員権」内容(1万円~2万5千円)

1. Makuake限定 吟北新地 会員カード贈呈
2. 公式サイト会員限定ページより会員限定コースをご注文いただける権利
3. 各会員限定コースの初回無料チケット
4. 会員限定メニュー「尾崎牛 炙り肉てっさ」をご注文いただける権利
5. ランチ営業の貸し切り権利（※VIP会員様限定）

■「サブスクリプションプラン」内容 (2~18万円)

1. 「サポータープラン」当店の「芙蓉」「楓」「蘭」コースのいずれかを、月3回ご利用可能
2. 「パートナープラン」当店の「芙蓉」「楓」「蘭」コースのいずれかを、月5回ご利用可能

※各サービスの詳細は「Makuake」にてご覧いただけます。
<https://www.makuake.com/project/gin-kitashinchi2/>

■「肉割烹 吟」詳細

住 所：大阪府大阪市北区曽根崎1-3-23 FOODEAR 4階
 電話番号：06-6344-6688
 営業時間：ランチ=12時~14時30分（L.o 13時30分）
 ディナー=17時~23時（L.o 21時）
 席 数：テーブル=6席、カウンター=6席
 定休日：日曜



●取材に関するお問い合わせ●

●広報事務局 担当：古沢・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp