

もっと本気で焼肉と向き合いたい…。そんなお客様の声を反映しました！ 禁酒禁煙で話題の焼肉店「三代目 脇彦商店 本店」に 本当に焼肉だけの新コースが12/20(金)登場！ ～ お酒がないのに「赤」「白」「ロゼ」！？ ～

◆◆ プレス向け試食会のご案内 ◆◆

◇日時：2019年12月10日(火) 13:00～15:00 / 2019年12月11日(水) 13:00～15:00
◇場所：三代目 脇彦商店 本店(大阪市福島区福島2-10-22)

大阪・福島にある日本初の禁酒禁煙焼肉店「三代目 脇彦商店 本店」(大阪市福島区福島2-10-22)で12月20日(金)、一品料理などを無くした正真正銘焼肉のみの新コースを提供開始いたします。つきましては12月10日(火)・11日(水)の13時～、プレス向け試食会を開催いたしますので、ご都合の良い日にぜひご取材にお越しいただきたくご案内申し上げます。

■より肉肉しい焼肉コースを！本気で肉と向き合う焼肉店が、さらに肉と向き合いました

当店は、2018年9月にオープンした業界初となる禁酒禁煙の会員制焼肉店です。これまで焼肉はもちろん、低温調理や希少部位などの創作料理を加えた焼肉×肉料理のコースをご提供してまいりましたが、「焼肉だけが食べたい」というお客様の声をもとに、**創作料理を一切無くした焼肉のみのコース**を新たに提供開始いたします。

当店で提供するお肉は厳選した最上ランクの黒毛和牛です。新たに提供を始める焼肉コースは**赤・白・ロゼの全3種類**をご用意いたします。「赤」は、赤身の中でも最も柔らかい最上級の部位を中心に使用したコース、「白」は、黒毛和牛の上質な肉の甘味を堪能していただく霜降り中心のコース、「ロゼ」は、赤・白の両方を楽しめるコースとなっております。



「赤」のコース(2人前)

【新コース概要】※価格は税抜きです

提供開始：2019年12月20日(金)～

提供店舗：三代目 脇彦商店 本店

価格：白 = 6,000円(ササミ、ヒウチ、三角バラ、サーロイン、ゲタカルビなど)

ロゼ = 8,000円(イチボ、カキノミ、ロース、マルシン、サーロインなど)

赤 = 10,000円(マルシン、和牛赤ハラミ、ヘレ、ラムシン、サーロインなど)

【店舗概要】

- ◆屋号：三代目 脇彦商店 本店
(サンダイメ ワキヒコショウテン ホンテン)
- ◆所在地：大阪市福島区福島2丁目10-22 ダイワシティー福島1F
- ◆電話番号：06-6940-6126
- ◆営業時間：17時～23時(Lo 22:00)
- ◆席数：12卓・44席



◇取材に関するお問い合わせ ◇

三代目 脇彦商店 本店 広報事務局 担当：和田/岡本 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

「三代目 脇彦商店 本店」新コース試食会のご案内

- ◇日時：12月10日（火）13：00～15：00／12月11日（水）13：00～15：00
- ◇場所：「三代目 脇彦商店 本店」（大阪市福島区福島2丁目10-22 ダイワシティー福島1F）
- ◇内容：内外観・コース料理撮影／新コースのご試食 など

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、**12月9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

12月10日(火) / 12月11日(水)

試食希望のコース

赤 / 白 / 〇ゼ

希望する欄に✓してください

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