

「A4 黒毛和牛熟成肉焼肉 Yakiniku221」 恵方巻 2020。
昨年 100 本完売の恵方巻きがパワーアップして登場。
今年は「熟成肉の低温調理」「熟成肉の炙り」の 2 種。

株式会社グッドランプ（本社：京都府京都市下京区、代表取締役：穴澤陸平）が運営する「A4 黒毛和牛熟成肉焼肉 Yakiniku221」は 2020 年 1 月 20 日（月）より熟成肉の焼肉が入った恵方巻の予約を開始します。今年は、味が凝縮された「低温調理」と風味が際立つ「炙り」の 2 種。各 60 本限定です。

恵方巻、熟成肉が詰まっています。

昨年好評いただきました「A4 熟成肉焼肉の恵方巻」。今年はさらに改良を重ね、肉の旨味をより楽しめる恵方巻ができました。味が凝縮された「低温調理」、風味が際立つ「炙り」の 2 種。もちろん、使う肉は A4 等級の未経産のメス牛のみを熟成したもの。今年は昨年よりも 20 本多くご用意いたします。

各 60、計 120 本予約限定販売いたします（完全予約販売にて）。2020 年は肉のチカラで福招きを！



A4 熟成肉焼肉 低温調理 恵方巻 2,000 円（税込）

低温調理法で加熱しローストビーフ風に仕上げた和牛のもも肉と、きゅうり・玉子・にんじんナムルの4種の素材を使ったオリジナルの恵方巻です。「低温調理法」とは焼かず低温でじっくりと熱を加える調理法。そうすることで肉はジューシーで旨味がとじこめられた状態で仕上がります。

A4 熟成肉焼肉 炙り 恵方巻 2,000 円（税込）

「A4黒毛和牛熟成肉カルビ」を使い、大根・たまご・レタス・胡瓜、5種の厳選素材にジュレ状にした自家製ポン酢をあわせて巻いたオリジナルの恵方巻。しっかりとサシの入ったカルビは黒毛和牛の風味がより際立つよう、炙りで仕上げました。ずっと噛んでいたい肉の旨味があふれる恵方巻です。

ご予約は電話注文 075-755-1422

FAX 注文 075-241-6002

mail 注文 info@yakiniku221.jp

受け渡しは店頭にて。2月2日／2月3日（いずれも14時～20時）

※多数のご予約を頂いた際には予約を打ち切ることがございます、予めご了承くださいませ

販売店舗 A4 黒毛和牛熟成肉焼肉 Yakiniku221（えいよんくろげわぎゅうじゅくせいにくやきにく やきにくにいにいいち）

〒602-0841 京都府京都市上京区梶井町 448-33

営業時間 17時～23時（22:30 ラストオーダー）・火曜定休 TEL 0120-44-8603（受付時間 13:00～18:00）

店舗 URL <https://yakiniku221.jp/>

本プレスリリースに関するお問い合わせ先

株式会社グッドランプ PR 担当：福田大介 mail: fukuda@goodrnp.jp

600-8494 京都府京都市下京区傘鉾町 54 光月堂ビル 2F TEL 050-5857-8122 FAX 075-241-6002