

## 幻の和牛・宮崎尾崎牛の専門店「鉄板焼 吟 梅田ヒルトンプラザウエスト」がクラウドファンディングサイト「Makuake」でご最良会員募集を開始 オープン記念で7大特典をご提供

関西を中心に約100店舗の飲食店を展開する株式会社コズミックダイナー（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2月21日、尾崎牛専門店「宮崎尾崎牛 鉄板焼 吟 梅田ヒルトンプラザウエスト」のオープン記念として、クラウドファンディングサイト「Makuake」で「ご最良会員」の募集を開始します。



塩田昭二郎シェフ



尾崎牛を使った鉄板焼メニュー

### ■ 梅田の一等地、希少な尾崎牛を使った贅沢な鉄板焼店で「プレミアムなおもてなし」

昨年3周年を迎えた尾崎牛専門店「肉割烹 吟 北新地」の姉妹店として、昨年12月にオープンした「鉄板焼 吟」は、この道30年の鉄板焼職人・塩田昭二郎がシェフを務める尾崎牛のおいしさを追求した店です。尾崎牛は宮崎県が誇る牛の匠・尾崎宗春氏が35年かけて作り上げた和牛で、出荷数が1カ月に約30頭しかない「幻の和牛」と呼ばれています。当店ではそんな尾崎牛を鉄板焼で調理し、お客様の好みに合わせた焼き加減でご提供します。今回のクラウドファンディングでは鉄板焼コースの「若草」（2食分 税込 3万円）、「摩耶」（2食分 税込 4万円）、「比叡」（2食分 税込 5万円）、「吟」（2食分 税込 6万円）の4コースを用意し、すべて普段もご利用いただけるコースですが、ご最良様限定で初回無料のお食事権や無料のウエルカムドリンク、誕生日・記念日にホールケーキをご用意するなどの7大特典をご提供いたします。

※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\\_hiltonwest/](https://www.makuake.com/project/gin_hiltonwest/)

### ■ 世界が認めた尾崎牛

宮崎が誇る牛の匠、尾崎宗春氏が35年かけてつく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。

### ■ 「宮崎尾崎牛 鉄板焼 吟 梅田ヒルトンプラザウエスト」

所在地 大阪市北区梅田2-2-2 ヒルトンプラザウエスト5階  
電話番号 06-6467-8367  
営業時間 ランチ 11:00~14:30 / デイナー 17:00~23:00  
席数 カウンター14席、個室32席  
定休日 ビル定休日に準ずる

### ■ お品書き例（「吟」コース）

- ・ 本日のオードブルと季節香るスープ
- ・ 活伊勢海老と活あわびの鉄板焼き
- ・ コンビネーションサラダ
- ・ 旬の国産焼き野菜
- ・ 尾崎牛フィレステーキ 100g
- ・ 尾崎牛焼きしゃぶ
- ・ ライスまたはガーリックライス
- ・ デザート

### ■ ご最良様限定・7大特典

1. Makuake限定ご最良会員権
2. 初回無料お食事権（2名、4名様分）
3. ウエルカムドリンク無料
4. サービス料金無料
5. ドリンクの持ち込み無料
6. 予算に合わせて権
7. 誕生日・記念日にホールケーキをご用意

ぜひ貴社媒体でご取材いただけますよう、よろしくお願いたします。ご不明な点は下記までご連絡ください。

### 取材に関するお問い合わせ先

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