

コロナで疲弊する生産者と生活者をお肉で元気づける！ お初天神の焼肉店が5,670（コロナ、ゼロ）円の特別メニュー5/25開始 ～生産者から直接買い付けた鮮度抜群の神戸牛をリーズナブルに楽しめます～

神戸牛専門店「梅田お初天神 大人の神戸牛焼肉」（住所：大阪市北区曽根崎2-2-12、オーナー：酒井克（まさる））は5月25日～6月7日までの間、新型コロナウイルスによる自粛期間に疲れた方に元気になってもらい、かつお肉の生産者へも貢献できる特別メニュー（1万1,060円相当）を5,670（コロナ、ゼロ）円で提供します



特選5種盛り（8,880円）と炙りユッケ（2,180円）を5,670（コロナ、ゼロ）円で提供します

■コロナの影響で困っている生産者、自粛で疲れた双方に貢献できるメニューとして企画

当店は2019年にオープンした神戸牛専門店、裏道の2階ということもあり、落ち着いた「隠れ家」的なお店としてカップル、ご夫妻などに多く利用されています。4月頃から新型コロナウイルスの影響で客足が遠のき、当店も他社と同様テイクアウトなどで売り上げを確保してきました。しかし5月16日以降、自粛要請が段階的に解除されていることもあり今回、特別メニューとして特選5種盛り（8,880円）と炙りユッケ（2,180円）を5,670（コロナ、ゼロ）円で提供するプランを企画しました。

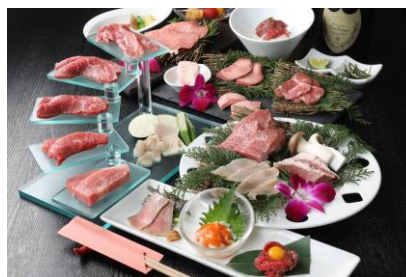
今回のコロナ禍で、私ども飲食業界はもちろん、生産者も大きなダメージを受けました。また、自粛が長引くなかで生活者もコロナ疲れがでてきています。今回の企画で生産者と、自粛に疲れたお客様の双方に喜んでいただき、少しでも日本を元気づけられる一翼を担えればと思っています。

特選5種盛りはその日のオススメ部位の盛り合わせ。来店客の9割が頼む名物メニューとなっています。炙りユッケは甘辛い特製タレと卵黄を合わせました。生産者から直接買い付ける神戸牛を楽しめるほか、オーナー兼シェフの酒井がお客様の要望に応じてオススメのワインを提案させていただきます。

今回の企画をきっかけに神戸牛のおいしさを体感していただき、外食の楽しみを再認識してもらえたらと考えております。

■特別メニュー詳細

価格：5,670（コロナ、ゼロ）円（税別）
期間：5月25日～6月7日
対象：一日3組限定
内容：特選5種盛りと炙りユッケの提供



コース料理も用意しています



酒井オーナー

■「梅田お初天神 大人の神戸牛焼肉」詳細

住所：大阪市北区曽根崎2-2-12 2階
電話番号：06-7500-7325
営業時間：17時～翌1時
席数：テーブル=4席、カウンター=8席
定休日：不定休
HP：<https://otonanokoubegyuyakiniku.jimdofree.com>



ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

「梅田お初天神 大人の神戸牛焼肉」担当：酒井 克 TEL：090-1240-1198 E-mail：otonanoyakiniku@gmail.com