

近江牛グランプリを史上初めて2連覇した「近江亀井牛」が大阪に初進出 大丸梅田店に近江牛のテークアウト専門店「肉匠 煌」9/2 オープン ～催事で連日完売する「近江牛のちらし寿司」をいつでも味わえます～

近江牛の中でも最高峰の「近江亀井牛」が楽しめるテークアウト専門店「肉匠 煌」が9月2日、大丸梅田店（大阪市北区梅田3-1-1）地下1階にオープンしました。近江牛グランプリを史上初めて2連覇した「近江亀井牛」を大阪で味わえる唯一のお店として、近江亀井牛の魅力を発信していきます。



■近江牛グランプリを史上初めて2連覇した「近江亀井牛」を大阪で味わえる唯一のお店。

当店は、滋賀県近江八幡で飲食店を展開する「旬菜旬魚 煌」が手掛ける近江牛の専門店です。大丸梅田店様が秋のリニューアルに向けて近江牛を探していたところ、オーナーの橋本が亀井牧場の近江牛を紹介。そのようなご縁から亀井牧場と協力し、出店することとなりました。目玉メニューは「近江牛ローストビーフちらし」で、外はこんがり、中はジューシーなまましっとり仕上げられています。これまで催事などで限定的に提供、限定50食が連日完売となっています。初の常設店となる「肉匠 煌」では同メニューを始め、最高品質の近江牛を使ったメニュー（弁当=6種、すし=4種、惣菜=10種）を用意します。

近江亀井牛は、近江牛になるための厳しい認定基準をクリアし、さらに「近江牛と認定されたメスの未経産牛または自家牧場繁殖牛であること」のほか、「立ち姿が美しいこと」「愛情に包まれていること」など独自に設定した6つの基準をクリアした牛のみが得られる称号です。きめ細かい滑らかな肉質、しつこくない甘い脂、芳醇な香りを持ち合わせ、オレイン酸が他の和牛よりも豊富で融点が低いのが特徴です。

■メニュー紹介



「近江牛ローストビーフちらし」
税込1500円



「近江牛しぐれ重」
税込990円



「ローストビーフ握り」
税込1800円

■「肉匠 煌」詳細

住 所：大阪市北区梅田3-1-1 大丸梅田店 地下1階

業 態：テークアウト専門店

店舗面積：約13平方メートル

電話番号：06-6743-4443

定休日：施設に準じる

営業時間：10時～20時

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●

肉匠 煌 担当：橋本 TEL：06-6743-4443 E-mail:kirameki500@outlook.jp