

11月29日はいい肉の日！金箔をふんだんに使い、リアル“黄金のタレ”を実現！ 大阪・お初天神の焼肉店が「Go To Beef」企画 11/16開始 ～7000円相当を1,129円で。販路を失った神戸牛生産者を応援します～

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11月16日から、神戸牛の生産者を応援する「Go To Beef」キャンペーンを実施します。7,000円相当のメニューを1,129円で提供し、コロナ禍で販路を失った神戸牛生産者を応援します。



黄金に輝くタレに浸してどうぞ



コース料理もご用意しています

■販路を失った生産者を応援しつつ、コロナ禍で漂う重苦しい空気を打破したいと企画

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、ご家族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。緊急事態宣言解除後は徐々に客足が戻り、政府の需要喚起策「Go To」キャンペーンなども売り上げを押し上げ、現在は前年比6割程度まで回復しています。

そこで当店としても何か出来ないかと考え、神戸牛生産者と、食べた人が元気になれるような企画として「Go To Beef」キャンペーンを始めます。肩ロースを薄くスライスし、サッと炙って食べられるすき焼きのようなメニューを考えました。溶いた卵にトリュフと、あふれるほどの金箔を浮かべ、豪華な気分になりながらお召し上がりいただけます。店名のように大人らしさを出しつつ、運気を上げると言われる「金」色をイメージし、コロナ禍で漂う不透明感をやぶりたいという想いを込めました。

当店としましては企画を通して神戸牛生産者を応援するとともに、コロナ禍でまだまだ先行き不透明な状況が続きますが、タレに浸して黄金に輝くお肉を食べて気分を晴れやかにできればと考えています。

■「Go To Beef」詳細

価格：税込1,129円
期間：11月16日～11月29日
対象：一日5組限定
内容：すき焼き風のタレに漬け込んだ肩ロースを、金箔やトリュフを浮かべたタレにつけて豪快にお召し上がりください

※「Go To Beef」のみのご注文は不可



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：090-1240-1198
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