



新メニュー/ハンバーガー/大阪

**平均温度0℃・湿度99%で240時間以上熟成した牛肉130グラム使用！
大阪・千日前ステーキ店が本気で作ったハンバーガー「ゼロジユクバーガー」
～3月8日(月)発売、大阪・中崎町人気パン店「ブーランジェ エスカガワ」とコラボ～**

大阪を中心にたこ焼き店、お好み焼き店を展開する株式会社くれおーる(本社：大阪府中央区、代表取締役社長：加西幸裕)が運営するステーキ店「0℃熟成ステーキ本店」(大阪府中央区千日前1-8-18)で2021年3月8日(月)、同店初となるハンバーガー「ゼロジユクバーガー」(イトイン1,100円、テイクアウト1,080円)の販売を開始いたします。



牛肉130グラムのパティを挟んだ「ゼロジユクバーガー」



2週間熟成させたアメリカンビーフを使用

■ステーキ店が満を持して発売する新メニュー「ゼロジユクバーガー」！牛肉も野菜も“0℃熟成”で旨味アップ。

当店は、平均温度0℃、湿度99%に保った店内の大型熟成庫で240時間以上、熟成させた牛肉をステーキで提供しています。0℃で熟成管理することで、牛肉の質を劣化させることなく、牛肉の持つ旨味を増やすことができます。

今回発売する「ゼロジユクバーガー」は、パティとバンズにこだわったグルメバーガーです。0℃熟成した牛肉の美味しさを手軽に味わっていただけ、コロナ禍で需要の高まったテイクアウトやデリバリーにも適した商品として考案しました。パティは、2週間熟成させたアメリカンビーフを130グラム使った食べ応えのあるボリュームです。粗挽きの牛肉100%でつなぎを使用せず、味付けも塩・コショウのみでシンプルに仕上げ、牛肉そのものの食感や旨みをお楽しみいただけます。使用する野菜も牛肉と同様に、平均温度0℃、湿度99%で保管し、食材本来の風味を活かした豊かな味わいを引き出します。バンズは、当社代表・加西と小学校の同級生で大阪・中崎町の人気パン店「ブーランジェ エスカガワ」の店主・加川慎二氏が「ゼロジユクバーガー」のために開発した特製オリジナルのもので、北海道産小麦や天然水など、全ての材料を国産にこだわり、牛肉の旨味を引き立てるよう玄米粉でコクを出しました。

■「ゼロジユクバーガー」商品概要

※価格は全て税込です

発売日：2021年3月8日(月)

価格：イトイン 単品 1,100円、セット 1,480円

テイクアウト 単品 1,080円、セット 1,453円

提供時間：イトイン 11時30分～15時(L.O.14時30分)

テイクアウト 11時30分～15時、17時～21時(L.Oは30分前)

※3月21日まで、以降営業時短要請に従う。近日、Uber eatsに対応予定。

商品内容：パティ 約130グラム(熟成肉使用)、野菜(レタス・トマト・タマネギ)、チェダーチーズ
バンズ「ブーランジェ エスカガワ」特製オリジナル
セットはポテトフライ、ソフトドリンク付き



「ブーランジェ エスカガワ」加川氏
と当社代表・加西(左)

■「0℃熟成ステーキ本店」店舗概要

オープン日：2017年6月30日

住所：大阪府中央区千日前1-8-18

電話番号：06-6211-2236

店舗面積：55平方メートル

営業時間：ランチ 11時30分～15時(L.O.14時30分)

ディナー 17時～21時(L.O.20時30分)

※3月21日まで、以降営業時短要請に従う

席数：40席 定休日：火曜

コロナ対策：入店時の検温とアルコール消毒、スタッフのマスク着用と健康管理、店内設備の消毒や定期的な換気など



店舗外観



店舗内観

是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

◆ 取材についてのお問合せ先 ◆

株式会社くれおーる広報事務局 担当=岡本 電話=06-4708-3766 メール=pr@raple.co.jp