

もう焼肉で「胃もたれ」させません！日本初いや、おそらく世界初！
胃もたれしたら全額返金する「胃もたれ保証」サービス爆誕
大阪・心斎橋「焼肉割烹 YP流」オープン企画、2022年6月5日(日)～実施

＝ メディア内覧会のご案内 ＝

開催日時 : 2022年6月2日(木) 12:00～14:00
開催場所 : 焼肉割烹 YP流 西心斎橋店 (大阪市中央区西心斎橋1丁目1-13東邦ビル地下1階)
内容 : 店舗・料理撮影、ご試食、担当者インタビュー など

株式会社YPコーポレーション (本社：大阪市中央区、代表取締役：井上 陽介) は2022年6月5日 (日)、
「焼肉割烹 YP流 西心斎橋店」 (大阪市中央区西心斎橋1丁目1-13東邦ビル地下1階) をオープンいたします。
オープンに先立ち、6月2日 (木) に開催するメディア内覧会で、実際に胃もたれしない焼肉をご体感していただきたいと思っております。



華やかな飾り付けの「花の階段盛り」



職人が目の前で塊肉を捌く

■胃もたれしない焼肉に自信、胃もたれしたら全額返金します！

「焼肉割烹 YP流」は「『胃もたれしない』和の焼肉」をコンセプトに2017年9月、難波・宗右衛門町に初出店しました。2店舗目となる西心斎橋店のオープンを記念し、「胃もたれしない」焼肉を知っていただきたいと、ご来店翌日に胃もたれした場合はコース料金を全額返金する「胃もたれ保証」サービスを期間限定で実施します。

「胃もたれしない」焼肉の秘密

- ①ランプやイチボ、ラムシンなど黒毛和牛の赤身の部位をメインに
- ②肉の余分な脂を落とす「洗いダレ」や塩、甘酢玉ねぎで食べる
- ③前菜や椀物、お口直し、べの出汁茶漬けなど胃にやさしいコース設計

社長の井上が焼肉を食べ歩き過ぎたことで慢性胃腸炎になり、医者から焼肉を止められたことをきっかけに「胃もたれしない」焼肉を提供する「焼肉割烹 YP流」を創業しました。

全国各地から厳選した黒毛和牛の赤身をメインに、ランプやイチボ、ラムシンなど脂身の少ない部位をご提供しています。塊で仕入れた肉を店内で捌いた鮮度のよい肉には、濃いタレは必要ありません。肉本来の旨味を味わっていただくため、塩やわさび、甘酢玉ねぎ、大根おろしのほか、肉の余分な脂を落とす「洗いダレ」をご用意しております。コースは懐石料理のように、先付の前菜から始まり、向付の「タンのユッケ」や椀物の「和牛と大根の白味噌煮」などの後に、焼肉をご提供します。最後は、鰹と昆布でとった出汁茶漬けで、あっさりとおべいただきます。和食出身の料理人が、胃もたれしないようにコース料理を考案しました。

< 本件に関するお問い合わせ先 >

■「胃もたれ保証」サービス概要

実施店舗：焼肉割烹 YP流 宗右衛門町本店（大阪府中央区宗右衛門町1-12セントラルビル地下1階）

焼肉割烹 YP流 西心齋橋店（大阪府中央区西心齋橋1丁目1-13東邦ビル地下1階）

実施期間：2022年6月5日(日)～7月4日(月)

内容：ご来店いただいた翌日、胃もたれした場合はコース料金を全額返金いたします

条件：レシートご持参の上、翌日の営業時間内にご来店下さい(定休日の場合は翌々日)。

お名前、お電話番号、お振込み口座の情報をお教えいただき、当月末にお振込みします。

コース料理をご注文の方に限ります。期間中、お一人様一回のみ。

■メニューのご紹介【西心齋橋店】 ※価格は全て税込、メニューは仕入れの都合で変更の場合あり

コースは4種類（6,600円～13,200円）をご用意。約8割のお客様は、コース料理をご注文されます。

【挑戦コース】 8,800円（14品）

先付 和牛のカクテル
向付 タンのユッケ
一品 和牛のうに包み
燻製 和牛の瞬間燻製
椀物 和牛と大根の白味噌煮
焼物 本日の「花の階段盛り」七種七流
ネギ塩タン、タンシャトーブリアン
特上霜降り、特上赤身、
本日の和牛、特上ミノ、
リブロースのすき焼き
食事 和牛の出汁茶漬け
甘味 本日のデザート

【継承コース】 11,000円（16品）

先付 和牛のカクテル
向付 タンのユッケ
一品 和牛のうにいくら包み
燻製 和牛の瞬間燻製
椀物 和牛と大根の白味噌煮
焼物 本日の「花の階段盛り」九種九流
ネギ塩タン、タンシャトーブリアン
ヘレシャトーブリアン、希少部位、
特上霜降り、特上赤身、さけるヘレ
特上ミノ、リブロースのすき焼き
食事 和牛の出汁茶漬け
甘味 本日のデザート

■店舗内装

大きな木のカウンターがある割烹料理店のような落ち着いた雰囲気のお店です。宗右衛門町本店では、20～30代を中心に年間1000組が誕生日や記念日などお祝いの席でご利用いただいております。西心齋橋店には、関西初となるオランダ・Safretti社のバイオエタノール暖炉「Magic-Fire」を設置し、火の演出をご覧いただきながら、お食事をお楽しみいただけます。



本物の火のようなインテリア

■店舗概要

名称：焼肉割烹 YP流 西心齋橋店
所在地：大阪府中央区西心齋橋1丁目1-13東邦ビル地下1階
電話：06-6125-5395
営業時間：17時～23時（ラストオーダー フード＝22時、ドリンク＝22時30分）
定休日：水曜
店舗面積：約27坪
席数：32席（カウンター：6席、テーブル：26席）
客単価：約11,000円
Instagram： https://www.instagram.com/ypryu_nishi_shinsaibashi/



割烹のような入口

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。

< 本件に関するお問い合わせ先 >

「YPコーポレーション」広報事務局 担当：岡本 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp

ご出席返信シート

【返信先】 FAX：06-6233-8778 MAIL：pr@raple.co.jp

「焼肉割烹 YP流 西心齋橋店」メディア内覧会のご案内

- 開催日時：2022年6月2日（木） 12時～14時
- 開催場所：焼肉割烹 YP流 西心齋橋店
（大阪府中央区西心齋橋1丁目1-13東邦ビル地下1階）
- 内覧会詳細：店舗・料理撮影、ご試食、担当者インタビュー など

誠にお手数ではございますが、6月1日（水）15時までにご返信をお願い申し上げます。

【 内覧会開催にあたってのお願い 】

大変お手数をおかけしますが、マスク着用でご参加ください。
当日体調の優れない方は、後日日程を調整しますのでご遠慮ください。
希望多数のお時間帯は、お時間の調整をお願いすることがございます。

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日 2022年（ ）月（ ）日

お名前 計（ ）名

TEL

E-mail

当日携帯番号

ご撮影 有（スチール／ムービー／レポーター） ・ 無

個別インタビュー 有 ・ 無

備考
