

社長の68連勤記念！68名限定で6,600円コースが68円！ドリンクも68円均一  
大阪・ミナミ「焼肉割烹 YP流」が8月29日(月)「焼肉の日」企画  
1,000円分のお食事券も進呈、「胃もたれしない焼肉」をコンセプトに

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、「焼肉割烹 YP流 宗右衛門町本店」（大阪市中央区宗右衛門町1-12セントラルビル地下1階）と「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）で8月29日（月）の「焼肉の日」に、「入門コース」（6,600円）や全ドリンク（480円～980円）を68円均一で提供いたします。 ※全て税込価格



インスタ映えする「花階段盛り」



職人が目の前で塊肉を捌く



割烹料理店のような落ち着いた雰囲気

■最初で最後のチャンス!?社長の68連勤にちなんでコースや全ドリンクが68円均一！

「焼肉割烹 YP流」は、社長の井上が焼肉を食べ歩き過ぎて慢性胃腸炎になり、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」をコンセプトに掲げています。2017年9月に難波・宗右衛門町に初出店し、今年6月に2店舗目となる西心斎橋店をオープン。西心斎橋店オープンに際し、井上が5月20日～7月26日まで68連勤したことにちなみ、「花階段盛り」をインスタに投稿されたお客様限定で2店舗合計先着68名に「入門コース」（6,600円）や全ドリンク（480円～980円）を68円均一で提供する焼肉の日イベントを企画。さらに、次回ご利用いただける1,000円分のお食事券も進呈します。

提供する牛肉は、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です。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、あっさりとお召し上がりいただけます。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。

■「68連勤記念！焼肉の日イベント」概要

実施日：2022年8月29日(月)

対象店舗：焼肉割烹 YP流 宗右衛門町本店（大阪市中央区宗右衛門町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：①「入門コース」（6,600円）と全ドリンク（480円～980円）を68円均一（税込）で提供  
「入門コース」前菜3種、タンユッケ、季節のお椀、甘酢玉ねぎ、

【全14品】 本日の「花階段盛り」六種六流、和牛出汁茶漬け、本日のデザート

②次回ご利用いただける1,000円分のお食事券を進呈（68枚限定、有効期限2ヶ月）

条件：2店舗合計先着68名限定（要予約）、「花階段盛り」をインスタに投稿された方

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