

## レトロ感漂う店内で、昭和の王道焼肉を！ 大阪・関目に「焼肉ホルモン まんのや」12/19(火)オープン 卸問屋直営！厳選した黒毛和牛を納得のコスパで提供

株式会社萬野屋(住所:大阪市天王寺区、代表取締役:萬野和成)は、2023年12月19日(火)に卸問屋直営の焼肉店「焼肉ホルモン まんのや 関目」(住所:大阪市城東区関目5-5-5)をオープンします。



昭和の焼肉店をイメージした店舗



厳選した「極雌 萬野和牛」をリーズナブルご提供

### ■卸問屋直営！昭和の王道焼肉を

「焼肉ホルモン まんのや」は、昭和の焼肉店をイメージしたレトロ感漂う店舗で、一世紀近く食肉問屋を営んできた萬野屋が目利きした黒毛和牛をリーズナブルに楽しめる焼肉店です。ライセンス直営1号店として2019年9月にオープンした天王寺北口店に続き、直営2号店としてバージョンアップした関目がオープンします。

提供する黒毛和牛は、全国の優秀な肥育農家を巡り自社基準を満たした「極雌(ごくめん) 萬野和牛」。30カ月以上長期肥育した未経産雌牛で、脂肪の融点が低く、赤身の肉質濃度が高い芳醇な和牛の香りが特徴です。

焼肉は、タレのみで赤身肉やホルモンなど約25部位をご用意。「生センマイ」や「心刺し」のお刺身のほか、キムチや玉子スープ、冷麺などをラインナップ。メニューは、王道の人気メニュー約55種類に厳選しました。

12月19日(火)～22日(金)の4日間限定でオープン記念イベントを開催します。ご来店いただいた方全員に「まんのや 上タン」を半額の660円(通常1,320円、お一人様1人前まで)でご提供。また、住宅街にオープンすることから、高校生以下の方にはソフトドリンク1杯11円(何杯でもご注文可)で提供し、小学生以下のお子様には「まんのやA5和牛」を無料で進呈します(お一人様に付き1人前)。ランチは、お一人様に付き300円引きでご提供します。座敷もご用意したアットホームな店内で家族そろって焼肉を楽しんでいただきたいと思います。

### ■「焼肉ホルモン まんのや 関目」店舗詳細

住所：大阪市城東区関目5-5-5(大阪メトロ関目高殿駅2番出口すぐ)

電話番号：080-7710-0177

営業時間：ランチ＝12:00～14:30(L.O.14:00)

ディナー＝17:00～23:00(L.O.22:30)

※12月31日(日)のみ21:00(L.O.20:30)まで

※1月2日(土)～3日(日)はサービス料10%を頂戴します

定休日：1月1日(不定休あり)

延床面積：25.69坪(2階建て)

席数：テーブル9卓・42席

< 取材に関するお問い合わせ >

『株式会社萬野屋』 広報事務局 担当:岡本 TEL:06-4708-3766 EMAIL:pr@raple.co.jp

# 築 萬野屋

## ■メニューのご紹介(一部)

※価格は全て税込です

一世紀近く食肉問屋を営んできた萬野屋が目利きした黒毛和牛「極雌 萬野和牛」をタレオンリーの焼肉でご提供。タレに合うごはんにこだわり、常に炊き立てをご用意するほか、ご注文をいただいてから炊く「推奨 釜炊きごはん」もご用意しております。

【ディナー】 昭和の王道焼肉の人気メニューを約55種類ラインナップ

- ・赤身肉(7部位) はらみカルビ 968円 和牛薄切りカルビ 968円 和牛赤身モモ 2,090円
- ・名物 ジャンクパワー にんにくベース(4種類) パワーカルビ 1,078円 厚切り上タン 小(70g) 1,540円
- ・自慢の新鮮なホルモン(17部位) 国産牛マメ(腎臓) 429円 上てっちゃん(しま腸) 759円  
国産超新鮮レバー(肝臓) 759円 国産骨付きテール(尾尻) 979円
- ・新鮮なお刺身と逸品 和牛スレンド(赤身の炙りユッケ風) 1,078円 心刺し(495円) 上ミノ刺し 660円
- ・メの一品 本間に旨い玉子スープ 330円 手作り牛骨ベースの特製冷麺 770円
- ・ごはん 並 275円 山盛り 440円 ・推奨 釜炊きごはん 一合 385円 二合 660円



赤身肉の盛り合せ



新鮮なホルモンの盛り合せ



和牛スレンド



推奨 釜炊きごはん

【ランチ】 お得な5種類のランチメニューをご用意。通常メニュー単品もご注文いただけます。

- ・まんのや 和牛サービスランチ 1,760円(限定10食)
- ・鹿児島県産和牛A5等級ランチ 1,980円(限定10食)
- ・和牛薄切りカルピランチ 1,430円
- ・はらみカルピランチ 1,430円
- ・新鮮なホルモン盛り合わせランチ 1,320円

## ■会社概要

社名：株式会社萬野屋

代表者：代表取締役 萬野和成

本社：大阪市天王寺区国分町21-40 ガード下番号68～70

設立：1997年9月

H P：<https://www.mannoya.com/>

事業内容：食肉卸・小売販売、ネット通販、飲食店経営、食肉の捌き・調理技術研修指導、飲食店プロデュース

運営店舗：【飲食店】計12店舗

やきにく萬野 4店舗(本店・北畠店・ルクア大阪店・ホワイトティうめだ店)

焼肉萬野 2店舗(天王寺店・心斎橋店)

にくや萬野 1店舗(お初天神裏参道店)

肉卸 萬野屋 別邸 1店舗(お初天神)

焼肉ホルモン まんのや 2店舗(天王寺北口店・関目)

新鮮ホルモン料理 萬の屋 1店舗(上本町)

しゃぶしゃぶ萬野 1店舗(ルクア大阪店)

【精肉店】

肉まんのや 3店舗(寺田町本店・ホワイトティうめだ店・北畠店)

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下さいませ。

< 取材に関するお問い合わせ >

『株式会社萬野屋』 広報事務局 担当:岡本 TEL:06-4708-3766 EMAIL:pr@raple.co.jp