

20代は半額、30代は3割引！若者の“北新地デビュー”を応援 焼肉店「北新地 いちのいち」で年齢変動制焼肉コース 11/13(水)～12/28(土)実施、親子来店では4割引きの「親子割」も

焼肉店「北新地 いちのいち」（住所：大阪市北区曾根崎新地1-5-18 北新地8F）は2024年11月13日（水）～12月28日（土）の期間、若いほどお得になる「北新地デビュー割」を実施します。20代は半額、30代は3割引と、若い世代の方の“北新地デビュー”を応援します。20～30代の方が、親御さんと一緒にご来店いただくと対象コースが4割引になる「親子割」も実施し、親孝行も応援します。



3通りの食べ方ができるタンの盛り合わせ



脂の旨味が際立つ「塩サーロイン」



シックで高級感のある店内

■若いほどお得に！“北新地デビュー”や“親孝行”のお手伝い

「北新地 いちのいち」は今年4月、高級感のあるシックな内装の全席個室で、国産黒毛和牛の焼肉を楽しめる焼肉店としてオープンしました。北新地という土地柄、40～60代のお客様を中心にご利用いただいています。

今回、3種類の新コースの提供を記念し、若い世代の方の“北新地デビュー”という大人の階段を登るお手伝いができればと、若いほどお得になる「北新地デビュー割」を企画しました。8,800円、12,800円、18,800円の焼肉コースを、20代は半額、30代は3割引でご提供します。さらに、20～30代の方が親御さんと一緒にご来店していただくと4割引になる「親子割」も実施します。

実施期間は12月28日（土）までで、1日先着5組様限定となります。ご予約は、前日までお電話でお受けします。

■肉の“脂”にこだわり、「花乃牛」を堪能できるコース料理やアラカルト

牛肉は、和牛問屋「はなふさ」が全国の産地から厳選し、独自基準をクリアした長期肥育黒毛和牛「花乃牛」をメインに提供しています。約30カ月の期間、米由来の素材が3割以上含まれる飼料で育てられた黒毛和牛は、和牛本来の香りと旨味が強いのが特徴です。サーロインは、黒毛和牛の雌本来の肉や脂の味が一番際立つ部位のため、塩でお食べいただくのがおすすめです。

焼肉のほか、丼の麺料理も3種類ラインナップしています。丼の定番の「冷麺」は、全粒粉の小麦麺に牛スープと魚介スープを合わせたあっさりとした冷やしラーメンのように仕上げました。「和牛まーぼー麺」は、和牛の小腸の甘みと花椒の痺れがクセになる麻婆をかけた汁なし麺です。「肉うどん」は、和牛の旨味がだしに染み出した贅沢な一品です。

< 本件に関するお問い合わせ先 >

「北新地 いちのいち」広報事務局 担当：岡本 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp

■新コース料理のご紹介

価格は全て税込

11月13日（水）より「和みコース」「いちのいちコース」「極みコース」の3種類のコースを提供します。新コースの提供を記念して、11月13日（金）～12月28日（土）の期間、1日先着5組様限定で「北新地デビュー割」「親子割」を実施します。新コース3種類を、20代は半額、30代は3割引、親子来店（子が20～30代対象）は4割引でご提供いたします。ご予約は、前日までお電話でお受けします。

※年齢や親子を証明できるものをご提示ください

和みコース

一般 8,800円

20代 4,400円

30代 6,160円

親子割 5,280円

①タレユッケ

②キムチとナムル盛り合わせ

③特選タン2種

④厳選塩焼き2種

⑤サラダ

⑥厳選タレ焼き2種

⑦ホルモン2種

⑧冷麺

⑨デザート

いちのいちコース

一般 12,800円

20代 6,400円

30代 8,960円

親子割 7,680円

①本日のユッケ

②キムチとナムル盛り合わせ

③こだわり塩サーロイン

④特選タン3種盛り

⑤サラダ

⑥牛茶漬け

⑦厳選タレ焼き3種

⑧ホルモン3種盛り合わせ

⑨冷麺

⑩デザート

極みコース

一般 18,800円

20代 9,400円

30代 13,160円

親子割 11,280円

①厳選牛のタルタル

②キムチとナムル盛り合わせ

③こだわり塩サーロイン

④特選タン3種

⑤サラダ

⑥厳選塩焼き2種

⑦極みヒレ丼

⑧極みタレ焼き2種

⑨ホルモン盛り合わせ

⑩冷麺

⑪デザート

【3大ベの麺料理】



和牛まーぼー麺 1,680円



肉うどん 1,300円



冷麺 1,300円

■店舗概要

店名：北新地 いちのいち

所在地：大阪市北区曾根崎新地1-5-18 北新地8F

電話：06-6147-4891

営業時間：月～金 18：00～27：00 (L.O.26：00)

土日祝 17：00～23：00 (L.O.22：00)

席数：52席 全席個室 (4人×10室・6人×2室)

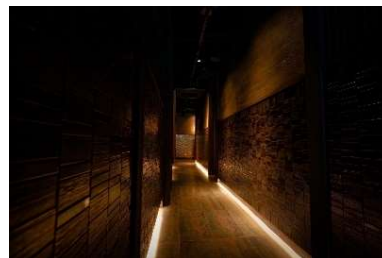
定休日：不定休

店舗面積：約66坪

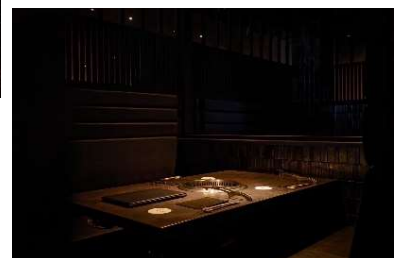
客単価：10,000円

H P：https://kitashinnchi-ichinoichi.foodre.jp/

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。



隠れ家感のある店内



人目が気にならない全席個室

< 本件に関するお問い合わせ先 >

「北新地 いちのいち」広報事務局

担当：岡本

TEL：06-4708-3766

EMAIL：pr@raple.co.jp