

お肉の町 羽曳野 こじま 創業 38 年目の挑戦 “幻の肉 厚切りシャトーブリアン”2,900 円。

～牛肉が過去 20 年で最高値に高騰中。気軽に牛肉を食べられない時代だからこそ～

◆牛肉が驚くほど高い。今までは家庭で気軽に味わえた牛肉が、今や鶏肉や豚肉に変わる食卓も少なくないと聞きます。

◆せっかくの外食。だからこそ旨い肉を、ビックリするくらいの低価格で食べて欲しい。お客さんにとびきり喜んでもらえる。驚いてもらえる。そんな価値あるお肉を提供したい、と焼肉こじまは考えています。

◆創業 1978 年、焼肉こじまが頑張りました。

【幻の肉 厚切りシャトーブリアンを驚きの新価格で】

原価度返し、利益が出ない 1 皿 3,980 円。※税別

さらに、7月28日(木) 29日(金) の2日間

「ニクの日」は、なんと 1 皿 2,900 円。※税別

◆“幻の肉 厚切りシャトーブリアン”って？

牛一頭から数キロしか取れない希少部位のヒレ肉。ホテルディナーやステーキハウスでオーダーすると、10,000 円は下らない。舌がとろけるような柔らかさ、口当たり、旨さで知られる幻の肉です。

◆外食でのご馳走といえば今も、昔も、これからも。変わらず焼肉。焼肉こじまが食べて欲しい渾身の 1 皿を、ぜひご賞味ください。

【お店紹介】大阪 羽曳野は、屠さつ場（食肉センター）がある言わずと知れた、関西屈指の肉の町。

21 才でお店を引き継いだ 2 代目店主 児島雄太が、食肉センターでの修行経験と人脈を生かし、産地や等級では計れない、最高品質の赤身肉・ホルモンのみを自らの目で見て、直接仕入れています。

美味しいお肉をお腹いっぱい食べて欲しいから、1 品 1 品のボリュームにもこだわっています。



【過去の掲載取材媒体】

●漫画 ネイチャージモン（焼肉エキスパート 寺門ジモン 著書）

●関西よ～みて読売オンライン（2011 年）

→「焼肉こじま」で youtube 検索

●てれび DE ぽど（2011 年 J.com）

→「焼肉こじま」で youtube 検索

◆是非、貴社媒体でお取り扱いいただけますようお願い申し上げます。

羽曳野市野 353-1 17:00～23:00（日・祝～22:30）TEL.072-938-3272

連絡先携帯 090-9163-9600※優先

焼肉こじま PR 担当 大中 (dytaho@yahoo.co.jp)