

オイル鍋のNEXTトレンド?!

オイル鍋の中で焼肉→アヒージョ→ペペロンチーノへ進化する 進化系オイル鍋「オイル焼き」販売開始

株式会社萬野屋（本社：大阪市天王寺区 代表取締役：萬野和成）は、上質カジュアル焼肉店「肉卸 萬野屋別邸」でオイル鍋の中で焼肉、アヒージョ、ペペロンチーノが楽しめるオイル鍋「オイル焼き」を販売いたします。

■焼肉から始まりペペロンチーノで終わる— 鍋の中でオイルと素材が進化する「進化系鍋」

「オイル焼き」は、鍋だしの代わりに、牛脂が溶け込んだオリーブオイルを鍋に張り、その中で肉や野菜などの、様々な素材をあぶり焼きするスタイル。オイル鍋の中で、焼肉、アヒージョ、ペペロンチーノと様変わりする、「進化系オイル鍋」です。オイルの中で肉を焼くことにより、余分な脂が落ち、肉の旨味のみを封じ込めます。

締めは和蕎麦のペペロンチーノ「和そば大阪焼き」。肉や野菜の旨味が十分に溶け込んだオイルに蕎麦を絡め、にんにくで風味付けをしました。

【商品概要】

- メニュー名 : 「オイル焼き」
- 提供店舗 : 萬野屋 別邸 (大阪市北区曾根崎2-5-34)
- コース内容 : 冷菜/温菜/サラダ/オイル焼き(上赤身/サーロイン/切り落とし肉/野菜3種(玉ねぎ、ホウレン草、もやし)/メめ料理(和そば大阪焼/和そば/だし醤油)/薬味/甘味
- 価格(コース) : 1人前税込み 5,000円(梅コース)/6,000円(竹コース)/8,000円(松コース)



オイル焼肉
↓
野菜のアヒージョ
↓
和蕎麦ペペロンチーノ



●取材に関するお問い合わせ

肉卸 萬野屋別邸 広報事務局 担当：やお、さいとう

大阪府大阪市中央区平野町 3-3-10 浅野ビル 4階

TEL : 06-4708-3766

E-mail : pr@raple.co.jp