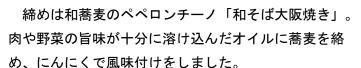
プレスリリース | 新メニュー

## 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!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一 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。



## 【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)/〆め料理(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