

約1年の構想を経てついに完成！「窯焼き和牛ハンバーグ」

予約は1か月待ち！北新地の「窯焼きステーキ 福田」で
3月2日から「窯焼き和牛ハンバーグ」を20食限定提供開始！

株式会社プレミアム（本社：大阪府大阪市中央区安土町2-5-5本町明大ビル10階 代表取締役：松原英司）が運営する、「窯焼きステーキ 福田」（住所大阪府大阪市北区曽根崎新地1-2-10 北新地鈴木第3ビル2階）で3月2日（金）から約1年の構想を経て完成した「窯焼き和牛ハンバーグ」を、ランチ営業の20食限定で提供を開始しております。

■約1年の構想を経て完成！20食限定「窯焼き和牛ハンバーグ」

「窯焼き和牛ハンバーグ」（2,000円、税抜き）は、ディナー営業時に1万円〜で提供している、ステーキの切り落としをミンチ状にして調理したものです。「窯焼き」の特性を生かして、約200度で焼き上げるハンバーグは、ふわっとジューシーな食感が特徴です。

見た目は楕円形で、170gのボリュームある一品なので、男性のお客様でも充分ご満足いただけます。お客様の目の前でシェフ自ら形を整えたり、焼き上げたりする場面もご覧いただけますので、待ち時間も楽しみいただけます。

約1年の構想を経て完成したシェフ自慢の「窯焼き和牛ハンバーグ」を、ぜひ多くの方にお楽しみいただければと思います。



約1年の構想を経て完成した「窯焼き和牛ハンバーグ」

■“7年連続ミシュラン星獲得”のフレンチレストランで修行したシェフが店主を務める「窯焼きステーキ 福田」

2016年12月3日にオープンした「窯焼きステーキ 福田」の店主・福田裕一は、7年連続ミシュラン星を獲得したフレンチレストランで7年修業した後、窯焼きステーキとワインを提供する「北新地 福多亭」でシェフを務め、独立して当店を開業しました。

店内中心にある窯は、お肉を焼くために綿密な対流を計算し、土から拘って作り上げたもので、窯内では、力強い火力と長時間火を灯し続ける備長炭で、最大800度まで上がり、他では味わえないお肉をお楽しみいただけます。お肉は、純血但馬牛を素とした神戸牛を中心にブランド牛を扱い、陶芸家の釋永岳さんが焼いたステーキ皿でお召し上がりいただけます。カトラリーは、越前刃物の職人が作ったものを使用し、お客様に最高の時間をお過ごしいただけるよう、日々尽力しています。

■「窯焼きステーキ 福田」店舗詳細

店名：窯焼きステーキ 福田
住所：大阪府大阪市北区曽根崎新地1-2-10 北新地鈴木第3ビル2階
電話番号：06-6342-1539
営業時間：ランチ＝11時30分～14時（L.O 13時30分）※月曜はランチ休み
ディナー＝17時30分～23時（L.O 21時30分）
定休日：日曜・祝日
店舗面積：約90平方メートル
席数：16席（カウンター＝8席/テーブル席＝2～8席）
客単価：ランチ＝2,000円 ディナー＝1,7000円
公式HP：<http://kamayaki-fukuda.jp/>



窯で焼き上げる「窯焼き和牛ハンバーグ」

是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。
ご取材のご希望などございましたら、試食もして頂けますのでご連絡下さい。
ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

窯焼きステーキ 福田 担当：福田 TEL:06-6342-1539 E-mail:kamayakifukuda@gmail.com