

## 毎日枝肉を目の前で捌いて提供！精肉工場・小売店併設の焼肉店へ 開店20周年・やきにく萬野本店が4/27(土)移転リニューアル ～ 扱うのは未經産雌牛のみ。外観100mで総工費2億円超え～

◎メディア試食会のお知らせ◎

日時：4月26日(金)11時30分～14時（受付開始：11時）

場所：「やきにく萬野本店」（住所：大阪府大阪市天王寺区国分町21-40）

株式会社萬野屋（本社：大阪府大阪市天王寺区勝山4-10-25 ガード下番号116-117 代表取締役：萬野和成）は、4月27日(土)、開店20周年を記念して「やきにく萬野本店」を移転リニューアルオープンします。



### ■やきにく萬野本店が移転リニューアルオープン！精肉工場・小売店併設でさらにパワーアップ

1999年6月27日にオープンし、主に近隣住民の方々に愛されてきた「やきにく萬野本店」。6月に迎える開店20周年を記念して4月27日(土)に移転リニューアルオープンし、総工費2億円超えの「焼肉店・精肉工場・小売店」が一体化した店舗に生まれ変わります。目玉は、天井から吊るした高さ約2メートルの枝肉。常時2頭分・左半頭・右半頭で全8本の枝肉を精肉工場にて見学することができ、削ぎたて・捌きたての肉を焼肉店で扱うため、いつでも新鮮な肉をお客様に楽しんでいただけます。さらに、併設する小売店では、和牛・ホルモンなどの肉を約30品、加工品も約25品を用意。上質なお肉を卸値価格で用意し、家庭でも気軽に萬野屋の肉を堪能していただけたら、と考えております。

生まれ変わった本店で、皆様にお肉の美味しさを精一杯伝えていけたらと考えています。

### ■「やきにく萬野本店」メディア試食会のお知らせ

日時：4月26日(金)11時30分～14時（受付開始：11時）

場所：「やきにく萬野本店」（大阪府大阪市天王寺区国分町21-40）

内容：(1)工場見学・店内撮影・撮影用料理のご提供(2)試食タイム

●取材に関するお問い合わせ●

やきにく萬野本店 広報事務局 担当：齊藤 八尾

TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

4月27日(土)～5月6日(月・祝)の間中は、菅野(携帯：090-5161-1666)まで

## ■お客様に安心・安全を伝えたいから。精肉工場の併設で焼肉店の“見える化”実現

「やきにく萬野本店」に併設する精肉工場では、天井から高さ約2メートルの枝肉を吊るします。常時2頭分・左半頭・右半頭で全8本の枝肉を精肉工場で見学することができ、削ぎたて・捌きたての肉を焼肉店で扱うため、いつでも新鮮な肉をお客様に楽しんでいただけます。

枝肉や裏方の冷凍庫まで見えるガラス張りで“見える化”することで、お客様の安心・安全の信頼感を獲得できたと考えています。



代表取締役・萬野和成と枝肉

### ■極雌萬野和牛専門小売店「肉まんのや」について

工場直営により、毎日卸値価格で販売する精肉店「肉まんのや」は、萬野屋で扱う極雌萬野和牛専門の小売店。毎日枝肉から骨を抜いたものを提供するため、他店と比べても肉の鮮度のレベルが違うのが特徴です。和牛・ホルモンなどの肉を33品、「和牛100%ハンバーグ」（400円）などの加工品も26品を用意。商品を用意し、家庭でも気軽に萬野屋のお肉をお楽しみいただけます。



## ■提供するフードメニューは約130種類、ドリンクメニューは約60種類用意 ※価格は税抜き価格です

やきにく萬野本店で提供する肉は、併設している精肉工場で毎日枝肉から骨を抜いたものを提供するため、他店と比べても肉の鮮度が違います。フードメニューは約130種類で、目玉メニュー「赤身肉盛」（270g=3,200円、450g=5,300円、900g=1万500円）や、「肉寿司」（4巻=1,400円）のほか「囲炉裏焼き」などの肉メニューに加え、「エゴマとスプラウトのシラスサラダ」（700円）や、「玉子スープ」（400円）など肉以外も楽しめるメニューを揃えています。ドリンクメニューは、約60種類ご用意してお客様をお待ちしております。

### ■「やきにく萬野」で提供する肉「萬野和牛」について

和牛問屋萬野が直営している焼肉ブランド。コンセプトは「精肉問屋が行きたくなる本物の焼肉屋」で、それを形にしたのが「萬野ブランド」です。扱う黒毛和牛「極雌 萬野和牛 Premium Queen's Beef」は、未経産の雌牛に限定し、肥育期間も月齢30ヶ月以上（平均32ヶ月）の長期肥育。全国に自ら足を運び、目で見て、舌で味わい、本当に納得のいくものだけを仕入れ販売しております。全てにおいて納得のいくものだけを、お客様に提供しております。

### ■「やきにく萬野本店」店舗詳細

店名：やきにく萬野本店  
住所：大阪府大阪市天王寺区国分町21-40  
電話番号：06-6775-1100  
営業時間：17時～23時30分(22時30分)  
定休日：不定休  
店舗面積：約130平方メートル  
席数：53席（カウンター＝15席、テーブル＝38席）  
客単価：5,500円

### ■小売店「肉まんのや」店舗詳細

店名：肉まんのや  
住所：大阪府大阪市天王寺区国分町21-40  
電話番号：06-6770-2929  
営業時間：10時～19時  
定休日：不定休  
店舗面積：約27平方メートル

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●

やきにく萬野本店 広報事務局 担当：齊藤 八尾

TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

4月27日(土)～5月6日(月・祝)の間中は、菅野(携帯：090-5161-1666)まで

# ご出席返信シート

## 【返信先FAX】 06-6233-8778

「やきにく萬野本店」メディア試食会のご案内

■日時：4月26日（金）11時30分～14時（受付開始：11時）

■場所：やきにく萬野本店（住所：大阪府大阪市天王寺区国分町21-40）

誠にお手数ではございますが4月25日(木)15時までに返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

貴媒体名／番組名

---

御社名

---

掲載・放送予定日 2019年（ ）月（ ）日

---

御名前 計（ ）名

---

TEL／FAX

---

E-mail

---

当日携帯電話

---

御撮影 有（スチール／ムービー／レポーター）・無

---

インタビュー希望 有 ・ 無

---

備考

---

---