報道関係者各位 プレスリリース オープン/焼肉/北新地 情報



2019年6月26日 株式会社エイトJAPAN

衛生面をクリアした肉の生食加工ができる専用室を併設!安心・安全の生食メニューを用意

# 大阪・北新地に焼肉店「名門」が7月10日(水)オープン

有田焼に敷き詰めた「ミノしゃぶ」のほか、お土産に金箔に身を包んだ「タンの金巻き」も

#### ■メディア試食会開催のお知らせ■

日時:7月4日(木)12時30分~14時(受付開始:12時)

場所:「北新地 名門」(住所:大阪府大阪市北区曾根崎新地I-4-25 北新地MDビル 2~3F)

株式会社エイトJAPAN(本社:大阪市浪速区恵美須東3-6-1 代表取締役:里良太)は、7月10日(水)、焼肉店「北新地 名門」(大阪府大阪市北区曾根崎新地1-4-25 北新地MDビル 2~3F)をオープンします。





■ブランド肉にこだわらず本当に美味しい肉だけをセレクト!完全放牧で育った「地ビーフ」も用意7月10日(水)にオープンする焼肉店「北新地 名門」は、1万円~1万5千円までの4つのコースを設け、和洋中様々な味のバリエーションを付け、最後まで飽きることなく楽しめるコースをご用意しております。

肉は、I種の肉に対して様々な業者から仕入れをお願いし、納品時の肉の状態を見て料理人が目利きして決定。ブランド肉にこだわらず、料理長が赤身と刺しのバランスを見て、本当に美味しい肉だけをお客様に提供します。ハラミは、ハラミ専門店「北新地はらみ」から仕入れ、上質なハラミをお楽しみいただけます。また、完全放牧で育った地ビーフも用意。たっぷり運動をしている地ビーフは、筋肉質で濃い色の赤身肉が特徴です。さらに、衛生面をクリアした生食加工が出来る専用室を店内に設け、安心・安全の生食肉もお楽しみいただけます。

コースの目玉は「塊肉焼」。塊肉3種を1皿に盛り、シャトーブリアン・上ハラミ・上ロースの3種からお好みの肉を選んでいただきます。そのほか、希少部位のミスジを薄くスライスしたものを割下を塗って炙り、焼き野菜をくるんで卵白エスプーマにつけて召し上がって頂く「すき焼き風」の焼物や、湯引きしたミノをてっさのように薄くスライスし、有田焼の平皿に敷き詰めて提供する「ミノしゃぶ」などのメニューも用意しております。また、お土産として金箔を海苔の上に張り付けた「タンの金巻き」も用意し、店の外でも、当店の味をお楽しみいただけます。

#### ■1万5,000円コース料理内容

酢の物

前 菜 ナムル/キムチ

刺 身 肝刺/牛タン/ユッケ/牛刺し

焼物 塩焼物 黒毛和牛タン四種

(タン先/タン元/タンフィレ/厚切り)

温 物 ミノしゃぶ ポン酢・もみじおろし・アサツキ

巻 物 葉野菜 サンチェ・チシャ味噌

焼物 タレ焼 特選上ハラミ/カイノミ/ハネシタ

テッチャン/ハート

焼物 魚貝焼き オマール海老/貝柱/タラバ蟹/壺漬けとらふぐ

焼物 すき焼き ミスジ 卵白エスプーマ仕立て

生センマイ蛸/胡瓜/チョジャン

塊肉焼 シャトーブリアンor上ハラミor上ロース 野 菜 わさび菜/赤水菜/ちりめん/からすみ

お食事ピビンパスープ付きor冷麺

菓 子 宇治抹茶ティラミスor季節のフルーツor氷菓子ゆずシャーベット



### ■衛生面をクリアした肉の「生食加工ができる専用室」を店内に設けております



加工した新鮮な肉を食べることができる店は大阪ではまだ珍しい中、「北新地 名門」では、生食加工専用に設備や器具を揃え、衛生面を クリアした生食加工ができる専用室を店内に設けております。

生食加工を施したメニューは、ユッケや牛刺しなど全部で7種類。 他店にはない当店ならではのメニューを是非楽しんでいただければと 思っております。さらに、認定生食用食肉取扱者が調理を行うので、 お客様に安心してお召し上がり頂けます。



ミノしゃぶ



卵白エスプーマにつけて 召し上がって頂く「すき焼き風」焼物



黒毛和牛タン4種

## ■「北新地 名門」店舗詳細

住 所:大阪府大阪市北区曾根崎新地I-4-25 北新MDビル 2~3F

電話番号:06-4797-1328

営業時間:17時~23時(L.0.=22時)

定 休 日:日曜

店舗面積:約188平方メートル

席 数:56席 客単価 :1万円~

是非、貴社媒体でお取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●

北新地 名門 広報事務局 担当:齊藤 TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

# ご出席返信シート 【返信先FAX】06-6233-8778

■「北新地 名門」メディア試食会のお知らせ■

日時:7月4日(木)12時30分~14時(受付開始:12時)

場所:「北新地 名門」(住所:大阪府大阪市北区曾根崎新地I-4-25 北新地MDビル 2~3F)

内容:(1)店内撮影・撮影用料理のご提供(2)試食タイム

誠にお手数ではございますが	が <u>7月3</u>	日(水)158	<b>寺までに</b> 返	信をおき	送りくた	ざいま	すよ	う、お願	い申し	し上げます	t.
貴媒体名/番組名											
御社名											
掲載・放送予定日			2019	7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											