

肉ランク食べ比べの結果、A5が最も多い投票数に！ 道頓堀の焼肉店「みつる」が提供肉ランクをA4→A5に変更 ～19周年記念！8/1より期間限定で提供価格はそのままに、ランクを格上げ～

株式会社柴田（大阪府大阪市中央区宗右衛門町3-3 キャナルサイドビル7階、代表取締役：柴田充）が運営する焼肉店「道頓堀みつる本店」（大阪市中央区道頓堀1-5-8 柴田ビル2階～4階）では7月8日（月）より期間限定で、A3～A5の肉ランク食べ比べ企画を行っていました。結果、A5ランクの肉が最も好評だったため、8月1日（木）より1カ月間、提供するお肉を価格はそのままに、A4ランクからA5ランクの肉に格上げいたします。



■ 開店19周年記念！価格はそのまま提供するお肉をA4→A5ランクに変更します

当店では開業19周年となる8月に先立ち、同一部位を3ランク（A3～A5）に分けて食べ比べる企画「肉ランク食べ比べ 松竹梅」を7月に実施しました。食べ比べメニューを注文したお客様には、精算時に気に入ったランクに投票していただき、8月からは最も投票されたランクのお肉を提供するという内容で企画を行いました。

参加者286人にご投票いただいた結果、A3=51票、A4=92票、A5=143票となり、A5ランクの肉が最も人気となりました。そこで8月1日（木）より、これまで提供していたA4ランクから、最も人気が高かったA5ランクの肉に変更いたします。一般的にA5はA4よりも1～2割ほど仕入れが高くなりますが、日頃ご利用いただいている皆様にご感謝の気持ちを込めて、価格はそのまま提供いたします。

また19周年を記念しまして、氏名に「充」の文字が入っている方には当店の人気メニュー「みつる盛り」（通常価格 税抜き5,999円）を半額で提供させていただきます。当店としましては「脂の旨み」を心ゆくまで味わっていただき、家族や友人、大切な人と盛り上がりながら楽しいひと時をお過ごしいただけたらと思っております。

■ 19周年特別企画 詳細

- ・実施店舗：道頓堀みつる 本店（大阪市中央区道頓堀1-5-8 柴田ビル2階～4階）
道頓堀みつる 心齋橋店（大阪市中央区心齋橋筋1-3-6 矢野心齋橋ビル1階）
 - ・期 間：8月1日（木）～8月31日（土）
 - ・内 容：①すべての赤身肉を提供価格はそのままA4からA5に変更して提供します。
②氏名に「充」が入っていれば「みつる盛り」（通常価格 税抜き5,999円）を半額でご提供
- ※身分証でのお名前の提示が必須 ※期間中1回限り ※他サービス併用不可 ※1組につき1個限定

■ 「道頓堀みつる 本店」詳細

住 所：大阪府大阪市中央区道頓堀1-5-8
柴田ビル2階～4階
電話番号：06-6211-6211
営業時間：17時～翌8時（L.O翌7時）
席 数：230席

■ 「道頓堀みつる 心齋橋店」詳細

住 所：大阪府大阪市中央区心齋橋筋1-3-6
矢野心齋橋ビル1階
電話番号：06-6211-0326
営業時間：11時～翌1時（L.O翌0時）
席 数：108席

●取材に関するお問い合わせ●

道頓堀みつる広報事務局 担当：和田、田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp