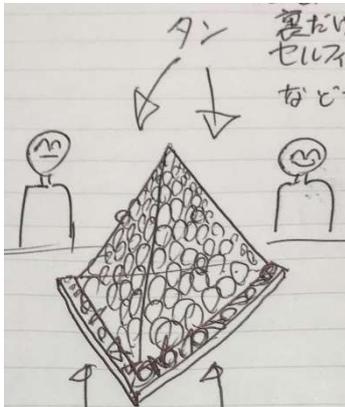


300gの牛タンを45cmに積み上げた“牛タンピラミッド”爆誕！！
神戸の焼肉店で神戸牛のだしでしゃぶしゃぶする「もと牛特上牛タンしゃぶしゃぶ」発売
～販売約4カ月で300食突破！メは「ポルチーニのチーズリゾット」～

焼肉もと牛（神戸市東灘区住吉本町1-3-12中野ビル2階）は、牛タンで覆われた高さ45cmのピラミッド型容器で提供する「もと牛特上牛タンしゃぶしゃぶ」（税別3,500円/人）を当店オープン日の8月7日より販売開始し、累計300食を突破しました。インパクトのある見た目から、SNSで話題となり、10月は1カ月間で100食売れる人気商品になりました。

■開発期間3カ月！料理長の“思いつき”が本当に形になりました！

当店の料理長・喜山虎治郎が「しゃぶしゃぶ用の牛タンをピラミッド型容器に貼り付けて提供したら、お客様が喜んでくれるのではないか」と考えたことから新メニューとして誕生しました。イメージするピラミッド型をノートに書くことから始まり、段ボールで何度も試作をし、工場で専用の金型を作り、オリジナルのピラミッド型容器が完成しました。具材を盛ったときの美しさや傾斜にこだわり、完成まで3カ月を要しました。ピラミッド型容器に整然と貼り付けた牛タンは、思わず写真を撮りたくなるようなインパクトです。



思い浮かんだイメージ図



段ボールの試作品



完成品（2人前）

■6種の味で最後まで食べ飽きない！メは「ポルチーニのチーズリゾット」

神戸牛筋から丁寧に摂った自家製だしでしゃぶしゃぶした牛タンは、程よく火が通りコリコリとした食感が特徴です。一人前150gのボリュームですが、自家製のゴマダレ、ポン酢、山椒塩、香草塩、柚子胡椒、粒マスタードの6種類の味で、最後まで食べ飽きずにお召上がりいただけます。イタリアン出身の料理長が作るメの「ポルチーニのチーズリゾット」（単品注文の場合は+税別500円）は、当店でしか食べられない逸品です。

【メニュー概要】

- ◇料金：単品 3,500円（メのポルチーニのチーズリゾットは+500円） ※全て税別。1名様あたり。
コース 5,500円（飲み放題付き7,000円～）
- ◇コース内容：全7品（ナムルとキムチの盛り合わせ/国産ユッケとシェフのおすすめ2品/特上もと牛タンしゃぶ/ポルチーニのチーズリゾット/季節のドルチェ）
- ◇受付人数：1日12名様限定。2名様からご予約可。要ご予約。

【店舗概要】

- ◇店名：焼肉 もと牛（ヤキニク モトウシ）
- ◇所在地：神戸市東灘区住吉本町1-3-12 中野ビル2階
- ◇電話番号：078-855-5429
- ◇営業時間：ランチ 11時30分～14時30分（ラストオーダー フード・ドリンク14時）※土・日・祝日のみ営業
ディナー 17時～24時（ラストオーダー フード23時、ドリンク23時30分）
- ◇席数：12卓・50席
- ◇定休日：火曜日（祝日の場合は水曜日）

是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

～取材についてのお問合せ先～

焼肉もと牛（担当者＝宮井） 電話＝078-855-5429 ・ 090-5060-5338
メール＝motoushi.sumiyoshi@gmail.com