

生産できるのは一世代のみ！ イノシシ×黒豚×三元豚で生まれた奇跡のお肉
大阪唯一のイノブタ「イブ美豚」専門店 じょーじいずが
大阪・本町に新業態「すき焼き 串カツ はるな」12/19オープン
融点が低く、甘くコクのある脂身、口の中でとろけるような柔らかさが特徴
◆メディア試食会のご案内◆ 日時:12月18日(水) 11:30～ 場所:大阪市中央区南本町3-4-4

大阪唯一の「イブ美豚」専門店「じょーじいず」を運営する株式会社ジョージズ（大阪市西区土佐堀2-3-23、代表取締役 春名翔仁）は2019年12月19日（木）、大阪・本町に脂肪融点が低く、加熱により甘めであっさりした脂がよく溶け出すイノブタ「イブ美豚」の特徴を活かした新業態「すき焼き 串カツ はるな」（住所：大阪市中央区南本町3-4-4）をオープンいたします。



店舗外観（イメージパース）



「イブ美豚」

■ 産地直送のブランド豚「イブ美豚」の旨さを最大限に引き出す「すき焼き」をメインに提供

産地直送した「イブ美豚」を扱う当店は、その旨さを最大限に引き出す料理の一つ「すき焼き」をメインに、コース仕立てで提供する新業態店舗です。「イブ美豚」はイノブタの生産で有名な和歌山県すさみ町の中でも、たった一軒の畜産農家だけが扱っている幻のお肉です。イノシシとかごしま黒豚をかけ合わせたイノブタに、さらに三元豚を交配して生産しているため、生産できるのは一世代のみという非常に希少価値の高いブランド豚です。脂肪融点の低いイノシシの特徴をあわせ持っており、甘く、あっさりとしてとろけるように柔らかな脂は料理に溶け出しやすく、肉もモチモチの食感という3種のいいところ取りをした奇跡のお肉です。大阪唯一のイブ美豚を専門に扱う店「じょーじいず」に続く当店では、卵と大根おろしを合わせあっさり味付けしたすき焼きをはじめ、前菜、串カツ、梅うどん、デザートなどをコース料理でご提供いたします。寿司店を思わせる無垢一枚板のカウンターや白木、塗り壁でデザインした空間で、和歌山県外では流通量が少ない「イブ美豚」のおいしさを大阪の多くの人にも味わっていただきたいと考えております。

■ 「すき焼き 串カツ はるな」 メディア試食会 概要

- ◇ 日時 : 12月18日(水) 11:30～13:00 (受付開始 11:00)
- ◇ 場所 : 大阪市中央区南本町3-4-4
- ◇ 内容 : ジョージズ代表 春名翔仁、イブファーム専務 坂本憲治ご挨拶ならびに店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供

※別紙返信状に出席者のお名前を明記の上、12月16日（月）までの返信をお願い申し上げます。

貴社媒体でお取り扱い頂けますようお願い申し上げます。ご不明な点がございましたら、お気軽にお問合せ下さいませ。

< 取材に関するお問い合わせ先 >

株式会社ジョージズ広報事務局 担当：古沢・岡本 TEL：06-4708-3766 E-mail：pr@raple.co.jp

■ 店舗情報

- ◇ 店舗名称 : すき焼き 串カツ はるな
- ◇ 所在地 : 大阪府大阪府中央区南本町3丁目4-4
- ◇ 電話番号 : 06-6224-0188
- ◇ 店舗面積 : 14坪
- ◇ 席数 : 26席 (カウンター11名、個室4名1室、5名/6名テーブル)
- ◇ 営業時間 : 11:30~14:00/17:30~23:00
- ◇ 定休日 : 不定休



店内テーブル席 (イメージパース)

■ 価格は黒豚の1.5倍。幻の理由は飼育に膨大な手間と時間がかかること

イブ美豚が幻である理由は、一般の豚に比べ飼育に膨大な手間と時間がかかることです。価格は約3,000円/kgと、かごしま黒豚の約1.5倍。野生イノシシは雑食性ゆえに味にバラツキや臭みが出るため使いません。また、イノブタは出荷までの成育期間が約10カ月と豚の約6カ月よりも長い上、ストレスや気温の変化に弱く、豚より高確率で出荷前に死んでしまいます。なるべく豚やイノシシにストレスを与えないように、イブ美豚の生産者「イブファーム」の畜舎はガードレールのない山道を30分走った深い山奥に設け、家畜をのびのびと育てています。



「イブ美豚」のでき方



「イブファーム 大鎌農場」

■ 和歌山県産のイブ美豚に合わせ、その他の食材も和歌山県産にこだわりました

料理は「すき焼き」と「串カツ」をメインに、税別 4,500円/5,500円/7,500円の3種コースでご提供します。すき焼きの付けだれはイブ美豚の味を活かすため、卵と大根おろしを合わせたあっさりとした味付けです。和歌山県産のイブ美豚に合わせ、その他の食材も和歌山県産にこだわりました。付けだれの卵は、梅酢エキスを混ぜた餌を与えた鶏から産まれた「うめたまご」、メには南高梅の梅肉を練りこんだピンク色の「梅うどん」を使用します。そのほか、県産の酒類・ジェラートなども取りそろえます。ランチでは「イブ美豚のロースカツ」(税別1,200円)などを提供します。

《コース内容(一例)》

- ・「イブ美豚のすき焼きコース」 税別 4,500円
前菜2種/串カツ3種盛り(ウィンナー・バラ肉・アスパラ肉巻き) / イブ美豚のすき焼き盛り(バラ肉・モモ肉・野菜盛り) / メの梅うどんまたは中華めん / デザート
- ・「極上イブ美豚のすき焼きコース」 税別 5,500円
前菜3種/串カツ3種盛り(バラ肉・ロース肉・アスパラ肉巻き) / 極上イブ美豚のすき焼き盛り(ロース肉・肩ロース肉/バラ肉/野菜盛り) / メの梅うどんまたは中華めん / デザート



店内カウンター (イメージパース)



「はるな」のすき焼き



イノブタの脂は甘く、さっぱり

< 取材に関するお問い合わせ先 >

株式会社ジョージズ広報事務局 担当: 古沢・岡本 TEL: 06-4708-3766 E-mail: pr@raple.co.jp

株式会社ジョージズ広報事務局宛

返信先 F A X : 06-6233-8778

FAX返信用紙

※お手数ではございますが、ご取材いただける場合は下記にご記入のうえご返信くださいますようお願い申し上げます。

“イブ美豚”専門店 「すき焼き 串カツ はるな」メディア試食会

日時 : 12月18日(水) 11:30 ~ 13:00 (受付開始 11:00)

会場 : 大阪府大阪市中央区南本町3丁目4-4

内容 : ジョージズ代表 春名翔仁、イブファーム専務 坂本憲治ご挨拶、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供

御社名 :

貴媒体名 :

ご所属・お役職 :

代表者お名前 : (計 名)

ご連絡先 : TEL FAX

当日のご連絡先 :

E-Mail :

撮影のご予定 : スチール ムービー

掲載・放送予定 : 月 日 掲載・放送予定「 」

通信欄

誠に恐縮ではございますが、**12月16日(月)まで**に上記 F A X へご返送くださいますと幸いです。

●プレス試食会に関するお問い合わせ●

株式会社ジョージズ広報事務局 担当 : 古沢・岡本

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