



## 大阪・本町に神戸牛を日本一安く食べられる店が誕生！！

### 1月29日（イーニクの日）に「神戸牛焼肉 神戸牛牛」オープン

～価格に自信があるから、当店より安い店の発見者には情報料「1万円」提供～

◆メディア試食会のご案内◆ 日時：1月27日（月）11：30～ 場所：大阪市中央区南本町3丁目5-5

株式会社牛牛（住所：大阪府藤井寺市北岡2-2-17、代表取締役 松山知弘）は、大阪・本町に神戸牛を日本一安く提供する焼肉店「神戸牛焼肉 神戸牛牛（こうべぎゅうぎゅう）本町店」（大阪中央区南本町3丁目5-5）を、1月29日（水）（イーニクの日）にオープンいたします。



店舗外観（イメージパース）



「神戸牛」のチャンピオン牛の盾

#### ■最高級黒毛和牛「神戸牛」を日本一安く。当店より安い店を発見すると1万円提供。

「良いものをリーズナブルなお値段で」をコンセプトに、国内飼育数の約0.2%しか出荷されない、最高級黒毛和牛「神戸牛」を日本一安く提供する焼肉店をオープンいたします。神戸肉流通推進協議会が公式で神戸牛の取り扱いを認めた国内約170店の価格を調査し（2019年10月自社調べ）、日本一安い販売価格（680円～1,280円/1人前）を設定しました。安く提供するため、直接セリから神戸牛を卸す特別な流通ルートを確認しました。店舗は居めき物件を大衆酒場風に改装し、約20坪の小さな店にお客様が「ぎゅうぎゅう」に座っていただくことで、日本一の安さを実現にしました。オープニングイベントで、神戸牛品評会で最優秀賞を受賞し、年間約50頭しか出荷されない、貴重なチャンピオン牛を数量限定で提供します。今回競り落としたチャンピオン牛は446万円で、一般的な神戸牛の3倍の価格です。店舗通常価格で提供するため、原価率は200%を越えます。日本一の安さに自信があるため、神戸牛を認定する公式団体である、神戸肉流通推進協議会が認定した神戸ビーフ指定登録店であり、その証である「神戸肉之証」「ブロンズ像」を置いてある店で、当店より安く提供している店を発見し、メールで報告していただくと、当店スタッフが調査し、安いと判明した場合は情報料として「1万円」を提供いたします。

当店といたしましては、高級食材・神戸牛を手頃な価格で、気軽に楽しんでいただければと考えております。

#### 【神戸牛焼肉 神戸牛牛 本町店】メディア試食会 概要

日時：2020年1月27日（月） 11：30～13：00（受付11：00）

場所：大阪市中央区南本町3丁目5-5

内容：株式会社牛牛 代表取締役 松山知弘、神戸牛焼肉 神戸牛牛 本町店 店長 江藤信弥  
ご挨拶ならびに店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供

※別紙返信状にご出席者のお名前を明記の上、1月24日（金）までの返信をお願い申し上げます

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。

●取材に関するお問い合わせ●

神戸牛焼肉 神戸牛牛 本町店 担当：瀬川

TEL：06-6251-1129

E-mail: Koube.GyuGyu@gmail.com

## ■メニュー一例（価格は税抜です）

### 【神戸牛メニュー】



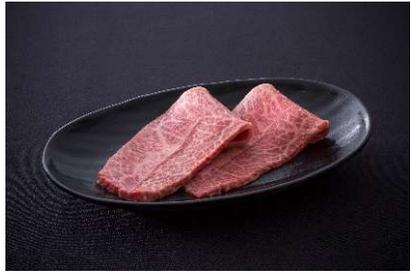
神戸牛カルビ  
680円



神戸牛のはみ出す大盤焼きしゃぶユッケ  
880円



神戸牛ロース  
880円



神戸牛・極ミスジ  
1,280円



神戸牛特選赤身（ウワミスジ）  
1,080円



神戸牛のワサビ大葉焼  
980円

### 【その他焼肉メニュー】



上塩タン  
680円



神戸ポークのサムギョブサル  
580円



名物一本テッチャン  
480円

## ■当店より安い神戸牛指定取扱店情報の提供方法

- ① 当店より安い店舗情報をメールで送る（店名・住所・電話番号・店舗ホームページ・メニュー写真等）。  
メールアドレス：gyugyu.information@gmail.com
  - ② 当店スタッフが、報告頂いた店舗の価格を調査をする。
  - ③ 当店より安く提供している場合は、情報提供者にメールで報告する。
  - ④ 情報提供者が来店し、報告メールを提示していただくと、情報料として「1万円」を提供する。
- ※情報料の提供は1店舗につき、先着1名様のみです。

## ■店舗概要

- ◇店名：神戸牛焼肉 神戸牛牛（こうべぎゅうぎゅう）本町店
- ◇所在地：大阪市中央区南本町3丁目5-5
- ◇電話：06-6251-1129
- ◇営業時間：11:00～15:30 (L.O.15:00) / 17:00～23:30 (L.O.23:00)
- ◇定休日：なし
- ◇席数：44席（テーブル24席、カウンター20席）
- ◇客単価：ランチ約1,000円、ディナー約3,000円

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。

●取材に関するお問い合わせ●  
神戸牛焼肉 神戸牛牛 本町店 担当：瀬川  
TEL：06-6251-1129 E-mail: Koube.GyuGyu@gmail.com

# 【ご出席返信用紙】 FAX : 06-6233-8778

## 「神戸牛焼肉 神戸牛牛 本町店」メディア試食会のご案内

◇日時：2020年1月27日（月）11：30～13：00（受付開始：11：00）

◇場所：大阪市中央区南本町3丁目5-5

◇内容：株式会社牛牛 松山知弘、神戸牛焼肉 神戸牛牛 本町店 店長 江藤信弥  
ご挨拶、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ

**2020年1月24日（金）14：00**までにご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

※上記以外で、そのほかの日程でのご取材も承っております。下記の備考欄にご都合の良い日時をご記入くださいませ。

御社名

貴媒体名/番組名

御名前

計（ ）名

掲載・放送予定日

2020年（ ）月（ ）日

TEL/FAX

E-mail

当日携帯電話

御撮影

有（スチール／ムービー） ・ 無

備考