

プレミアム神戸牛を豪快に290g使用！2万9,000円の日本一高い「そば」爆誕！！ 大阪・日本橋の神戸牛と生そばの専門店「神戸牛あかぎ屋」が1/29より販売 ～神戸牛仕入れ数世界一の吉祥グループ店。1万2,900円の日本一高い卵かけご飯も～

関西を中心に、神戸牛を使った飲食店を50店舗以上展開する「神戸牛吉祥グループ本社」（住所：兵庫県神戸市中央区元町通1-2-1 建栄ビル7F、会長：赤木清美）が運営する「神戸牛あかぎ屋日本橋FIVE店」（大阪市浪速区日本橋5-9-16）は1月29日、神戸牛の品評会で賞を受賞した「プレミアム神戸牛」を290g使用した「プレミアム神戸牛つけそば」を2万9,000円、120g使用した「プレミアム神戸牛卵かけご飯」を1万2,900円で販売開始いたします。



日本一高いつけそば



日本一高い卵かけご飯



シェフが目の前で焼き上げます

■シェフが目の前の鉄板で焼き上げる特別席でのみ提供。

「プレミアム神戸牛」使用の日本一高い「そば」「卵かけご飯」爆誕！

当店は2018（平成30）年11月にオープンした神戸牛と生そばのお店です。グループの多店舗展開を生かし、ステーキを切り出した際に残る「ネック」や「バラ」、「ノバキ」などの部位をうまく調理し、神戸牛を使ったそばを880円から提供してきました。そばにもこだわり、その道20年のそば職人監修の元、国産のそば粉を自家製・打ち立てで提供しています。今回、最高ランクの神戸牛の魅力もより広めたいとの思いから、チャンピオン牛（※下記参照）をはじめとする「プレミアム神戸牛」を使い、日本一高い「プレミアム神戸牛つけそば」を考案しました。サーロインを豪快に290g使い、大胆にそばの上に乗せました。神戸牛の旨味を凝縮したつけ汁につけて「つけそば」にしたり、わさび、おろし、ネギなどの薬味で素材の旨味を味わったりと飽きることなくお召し上がりいただけます。

卵かけご飯の卵には徳島県美馬市、アイ杉原の赤の醍醐味を使用し、「プレミアム神戸牛」120gの上に金箔を振りかけました。さっと割り下にくぐらせて巻いてお召し上がりください。いずれかのメニューをご注文いただいた方には、シェフが目の前の鉄板で焼き上げる専用の特別カウンター席（半個室）をご用意しており、プレミアムな空間で堪能いただけます。（事前予約制。混雑状況により、テーブル席でのご案内となることもあります）

■吉祥グループが扱う「プレミアム神戸牛」とは

兵庫県では但馬牛のセリが年間約50回あり、一定の基準を満たした但馬牛が神戸牛として認定されます。さらのその中からセリ1回ごとに最優秀賞（1頭）、優秀賞（1～3頭）、優良賞（4～5頭）が選ばれます。当社ではそれらを受賞した牛を「プレミアム神戸牛」と独自に名づけ、お客様に提供しています。年間1万1,839頭の但馬牛が品評会に掛けられ、内4,679頭の神戸牛が誕生します（平成25年実績）。「チャンピオン牛」（最優秀賞）に認定されるのは年間約50頭で、神戸牛の中の1.06%、但馬牛全体で0.42%に過ぎず、競争率が高く貴重です。当社はチャンピオン牛を含め年間約200頭仕入れており、全世界のレストラン業態において第二位と20倍以上の差をつけて圧倒的に「神戸牛を世界一仕入れる企業」として、お客様に自信を持って神戸牛を提供しております。

■「神戸牛あかぎ屋 日本橋FIVE店」詳細

住 所：大阪市浪速区日本橋5-9-16
電話番号：06-6634-1429
営業時間：ランチ＝11時～16時、ディナー＝16時～22時
席 数：テーブル＝26席、カウンター＝7席
定休日：不定休



■吉祥グループについて

1998（平成10）年、神戸市兵庫区の東山商店街にて小料理屋の業態で飲食店をオープン。会長の赤木清美が「神戸牛はやっているのですか」というメディアの質問に対し、「はい、やっております」と答えてしまったことがきっかけで神戸牛を扱い始めました。そして兵庫県を挙げてそのブランド価値の向上とクオリティの維持に努める「神戸牛」の魅力、世界中の人々に伝えることを使命に2008（平成20）年、神戸牛専門店として再スタート。「神戸牛 吉祥吉」「神戸牛 八坐和」など2020年1月時点で50店舗以上を展開する。

●取材に関するお問い合わせ●

神戸牛あかぎ屋 日本橋FIVE店 広報事務局 担当：八尾・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp