

**梅田に70席の大型焼肉店誕生！昼限定の“国産黒毛和牛食べ飲み放題 4,500円”も！
大阪・梅田に創作焼肉店「焼肉HANABI」2/6オープン
～「パーツ買い」で食品ロスを抑えお客様に還元。フォトジェ肉メニューも充実～**

株式会社TAYA Food Service（住所：大阪市北区堂山町8-10、代表取締役：田谷昌之）は2月6日、「神戸牛」「近江牛」など、国産黒毛和牛のみを使用した創作焼肉店「焼肉HANABI」（大阪市北区堂山町16-13 堂山MDⅡビル3F）をオープンします。



HANABI盛り合わせ (2,980円)



幸せ肉メシ (480円)



うにく♪うにいくら (480円)

■神戸牛も近江牛も！「パーツ買い」で食品ロスを減らし、リーズナブルに黒毛和牛を提供します

当店で使用する肉はすべて国産黒毛和牛です。あえて一頭買いはせず、北海道か九州のものを中心に「近江牛」「神戸牛」などその日一番状態の良い肉を仕入れ、お客様に提供します。その理由は一頭買いの場合、人気の部位はすぐなくなり、逆に人気のない部位は余ってしまうからです。結果、期限切れになって廃棄にもつながることから、「パーツ買い」にこだわっています。また一頭買いに比べて、鮮度を保った状態でお客様の元に届けることができるので、お肉本来のおいしさを味わえることも特長です。夜は客単価4,000円～5,000円（税別）、昼限定で国産黒毛和牛食べ飲み放題に飲み放題をつけて4,500円（税別）と、良いものを安く提供いたします。

■焼肉屋に珍しい映えメニューも！希少部位を使った「タンブリアン」や記念日にぴったりな「肉ケーキ」など

席数が多く、宴会などの需要を見込んでいるため、映えメニューにもこだわりました。SNS映え間違いなしの「HANABI盛り合わせ」、1本のタンから1割以下しかとれない貴重な部位を使ったタンのシャトーブリアン（通称＝「タンブリアン」）、黒毛和牛にタレをつけその上に卵をのせた「幸せ肉メシ」、冷凍生肉フレークと卵の相性が抜群な「トロ肉卵ご飯」、誕生日など特別な日にはお肉を花に見立ててこしらえた「肉ケーキ」などの創作料理を用意しております。ご友人やご家族はもちろん、記念日などのデートなど様々なシーンでお使いいただければと考えております。

■メニュー例(価格は全て税別)



タンブリアン
(2,250円)



トロ肉卵ご飯
(680円)



神戸牛霜降り焼きしゃぶ
(680円)



肉ケーキ
(5,000円)

■「焼肉HANABI」詳細

住所：大阪市北区堂山町16-13 堂山MDⅡビル 3F
電話番号：06-6940-0675
営業時間：12時～24時
席数：テーブル＝70席（うち個室＝10席）
客単価：4000円～5000円
定休日：なし



ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点は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●

焼肉HANABI 広報事務局 担当：田谷 TEL：080-3996-9281 E-mail:taya515151@gmail.com