

大阪・本町のイブタ“イブ美豚”専門店「すき焼き 串カツ はるな」で 真っ白な「チーズすき焼きフォンデュ」を2月25日より販売

～一鍋で二度美味しい！「味変」で最後まで食べ飽きない、♫はパスタでカルボナーラ～

株式会社ジョージーズ（所在地：大阪市西区土佐堀2-3-23、代表取締役：春名翔仁）は、大阪・本町の“イブ美豚”専門店「すき焼き 串カツ はるな」（大阪市中央区南本町3-4-4）で2月25日より、通常のすき焼きを味わった後に、チーズを投入して味変し、一鍋で二度楽しんで頂ける「チーズすき焼きフォンデュ」の提供を始めます。



通常のスき焼き



熱々に熱した鉄を投入



チーズを投入し「真っ白」なすき焼き

■一鍋で二度美味しい“進化系”すき焼き。「チーズ」を投入し、「和風」から「洋風」へ味変。

当店は産地直送の“イブ美豚”のスき焼きを提供する専門店として2019年12月にオープンしました。すき焼きは、食べ進めるうちに、濃い味に飽きてしまうというお客様の声もありました。たまごだけではなく、大根おろしも用意し、味の変化を楽しんで頂いておりましたが、さらなる味の変化を考えた結果、「チーズ」にたどり着きました。「和風」のスき焼きを「洋風」に変えてしまう、「チーズすき焼きフォンデュ」を新メニューとして加え、♫はパスタと卵黄を加えると、まるでカルボナーラのような味わいになります。

■和歌山で1軒の畜産農家だけが飼育する、幻のブランド豚「イブ美豚」。

イブタ発祥の和歌山県すさみ町の中で、「イブファーム」のみで飼育する「イブ美豚」。イノシシとかごしま黒豚をかけ合わせたイブタに、さらに三元豚を交配して生産するため、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合わせ持ち、甘く、あっさりとしてとろけるように柔らかい脂とモチモチした食感のお肉です。飼育期間が約10カ月と豚の約6カ月よりも長いため、価格は約3,000円/kgと、かごしま黒豚の約1.5倍です。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。

〔「チーズすき焼きフォンデュ」詳細〕

◇提供商品：イブ美豚の極上チーズすき焼きフォンデュ 4,480円

【価格は税別】（ロース肉・肩ロース・白菜・玉ねぎ・えのき・エリンギ・しいたけ・クレソン・長ねぎ・豆腐・しらたき・梅たまご）

イブ美豚のチーズすき焼きフォンデュ 3,480円

（バラ肉・モモ肉・白菜・玉ねぎ・えのき・エリンギ・しいたけ・クレソン・長ねぎ・豆腐・しらたき・梅たまご）

♫のカルボナーラ 380円（鍋を食べ終えてから、パスタと卵黄を加えて、カルボナーラ風に仕上げます）

◇チーズの量：1人前 約150g

◇提供方法：通常のスき焼きを味わってから、熱々に熱した鉄を投入し、チーズを加えます。

〔店舗概要〕

◇店舗名称：すき焼き 串カツ はるな

◇所在地：大阪府大阪市中央区南本町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、テーブル4名/5名/6名）

◇営業時間：11：30～14：00／17：30～23：0

◇定休日：不定休



カウンター席



外観

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～

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