

## 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 「イブ美豚のヒレブリアンカツ」を5月7日（木）より販売

～1頭から3人前をみの希少部位、やわらかな肉質とジューシーな肉汁が特長～

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5月7日（木）より、ヒレの肉の中央部分の、肉厚でやわらかく、肉質の良い希少部位を使用した「イブ美豚のヒレブリアンカツ」（税別2,800円）の提供を始めます。



イブ美豚のヒレブリアンカツ



店舗内観

### ■ランチ人気メニュー「極上イブ美豚のヒレカツ」のプレミアム版「イブ美豚のヒレブリアンカツ」誕生

当店は産地直送の“イブ美豚”専門店として2019年12月にオープンしました。夜はすき焼きをメインとしたコース、昼はトンカツと、その旨さ最大限に引き出す料理を提供しています。やわらかく、ジューシーな肉汁が人気のランチメニュー「極上イブ美豚のヒレカツ」（税別1,500円）のプレミアム版である「イブ美豚のヒレブリアンカツ」（税別2,800円）を新メニューで提供します。牛肉では「シャトーブリアン」と呼ばれる部位で、ヒレ肉の中央部分の肉厚かつ、やわらかく、肉質がよい希少部位を使用します。イブ美豚1頭（約60kg）からとれる約1.5kgのヒレ肉の中で「ヒレブリアン」は約500gのみで、1頭から3人前しかとれません。ご提供時には、細長い形状のヒレ肉から、ヒレブリアンを切り取る様子もご覧いただけます。

### ■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カ月よりも長い為、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。

#### 〔新メニュー詳細〕 ※価格は税別

- ◇提供商品：イブ美豚のヒレブリアンカツ（約150g）2,800円（ご飯・味噌汁・サラダ・漬物・特製ソース付き）
- ◇予約：前日までに要予約（1日5食限定）
- ◇提供時間：ランチ営業のみ 11:30～14:00

#### 〔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 / 17:30～23:00  
（新型コロナウイルス感染拡大の影響で、当面は20:00まで）
- ◇定休日：不定休



すき焼き



店舗外観

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 担当：春名 電話＝080-5317-5086 E-mail＝nico20130629@gmail.com