

# 幻の和牛「宮崎・尾崎牛」のお弁当が登場

大阪・なんばの尾崎牛専門店「肉割烹 吟〜ぎん〜」が企画  
～ 新型コロナで自粛ムード、自宅の豪華な食事で元気な食卓に～

関西を中心に約100店舗の飲食店を展開する株式会社コズミックダイナー（本社＝大阪府大阪市北区野崎町9-13 梅田扇町通ビル6F、代表＝平松明洋）は、緊急事態宣言を受け営業を自粛していた、尾崎牛専門店「宮崎尾崎牛 肉割烹 吟〜ぎん〜難波」（大阪市中央区難波1-8-16 難波HIPS10F、TEL 050-7542-1139）の営業を5月25日に再開し、「幻の和牛」と呼ばれる、希少な宮崎尾崎牛を使ったお弁当の販売も開始いたしました。

## ■こんな時だから本物を食べてほしい。自宅で食べる食事で元気になるほしい、と企画しました。

緊急事態宣言が全国で解除されましたが、新型コロナウイルス感染の第二波に備え、自粛ムードが続いています。当社では、自宅で食べる食事が少しでも豪華になれば、元気な食卓になればと思います、数限られた飲食店でしか食べることのできない幻の尾崎牛のお弁当の発売を決定いたしました。

お米は全て新潟県産コシヒカリを使用し、お肉とお米を両方味わっていただけます。



尾崎牛ステーキ重 2,800円

サーロインを150g使用し、ボリューム感のあるステーキを味わえます。胃もたれをしない尾崎牛の美味しさを実感していただけます。



尾崎牛ちらし寿司 2,800円

低温調理で赤身の旨味を最大限に引き出したランプ肉と濃厚なウニと一緒に味わえ、華やかな見栄え。お家でのお祝いの席にも是非。



尾崎牛御膳 4,500円

すべてのおかず尾崎牛を使用。サーロインやプリスケ、トンビなど希少部位も使用した、1頭買いする当店だからこそ、作れるお弁当です。

### ～その他のメニュー～

- 尾崎牛すき焼き重 2,200円
- 尾崎牛ネギ塩焼肉重 2,500円
- 尾崎牛ローストビーフ重 2,200円
- 尾崎牛焼肉セット 6,000円
- ※価格は全て税別。

- 宅配の場合は、前日17時までに事前の予約が必要です。
- 店頭受取の場合も、事前にお電話いただくとスムーズにお渡しできます。
- 宅配については、お支払いは現金のみとなります。
- ※配達可能エリア 大阪市中央区・北区・西区・浪速区
- ※店頭受取・宅配時間 12時～21時

## ■世界が認めた尾崎牛

宮崎が誇る牛の匠、尾崎宗春氏が35年かけて作りあげた最高級の和牛、尾崎牛。尾崎氏によるこだわりぬかれた独自の育成法により最上級の品質に仕上げられています。その数えきれない程の飼育配合を繰り返し、長年かけて出来た最高の肉質は、国内だけではなく、その美味しさから国外三ツ星レストランからの注文も。世界に愛されながらも、1ヶ月に30頭しか出荷されないため幻と謳われています。

## ■「宮崎尾崎牛 肉割烹 吟〜ぎん〜難波」

所在地 大阪市中央区難波1-8-16 難波HIPS10F  
電話番号 050-7542-1139  
営業時間 17:00～23:30



店舗内観



尾崎牛

<ご取材に関するお問い合わせ先>

「宮崎尾崎牛 肉割烹 吟〜ぎん〜」広報事務局 担当＝岡本  
電話：06-4708-3766（平日10時～18時） メール：pr@raple.co.jp