

萬野屋工場直営!肉業界初、蔵元の卸値価格で販売する小売店「肉まんのや」
大阪・梅田の地下街「Whityうめだ」に6月10日(木)オープン!
「和牛ビフカツサンド」「焼肉重」などの弁当も用意。梅田界限で働くサラリーマン客層狙う

株式会社萬野屋(本社:大阪府大阪市天王寺区国分町21-40 ガード下番号 68~70 代表取締役:萬野和成)は、6月10日(木)、肉業界初の卸値価格で肉を販売する小売店「肉まんのや」をオープンいたします。



小売店「肉まんのや」は、萬野屋の工場直営で、毎日枝肉から骨を抜く鮮度にこだわったお肉を卸値価格で用意。30カ月以上長期肥育した未経産雌牛の黒毛和牛「極雌萬野和牛ホームカット」(330円)や、南九州のブランド豚「南国スイート」などの選りすぐりの肉や国産ホルモンを約40品、加工品約20品を販売します。更に、お昼の時間帯にはお弁当も販売。「萬野和牛 焼肉重」(1,300円)や「萬野和牛 ビフカツサンド」(同)のほか、「萬野和牛 ステーキ2段重」(2,400円)など、6種類ご用意しております。

■「Whityうめだ」初の焼肉店として、1人焼肉が楽しめる「やきにく萬野」が近日オープン!

さらに、100メートル先では、Whityうめだが1963年にオープンして以来初の焼肉店として「やきにく萬野」が近日オープン。日本有数の規模の地下街であるWhityうめだの立地を活かし、通行されるお客様がお1人様でもお気軽に焼肉を楽しめるよう、焼台を各席に設けるカウンター席を21席設けるほか、大皿から取り分ける従来のスタイルではなく、初めから人数分に取り分けて小皿で提供する新サービス「お皿ディスタンスサービス」を取り入れます。また、和牛一頭分の部位を贅沢に一切れずつ盛り合わせた「究極の1切れ×9種の贅沢な盛合せ」(3,000円)や、ホルモンが一切れずつ楽しめる「萬野屋の紅白ホルモン8種盛合せ」(1,350円)など、1人焼肉様向けの個性的なメニューを取りそろえます。

ぜひ仕事帰りにお立ち寄りいただき、家庭でも気軽に萬野屋の肉を堪能していただけたら、と考えています。

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社萬野屋 広報事務局 担当:齊藤 TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■ 萬野和牛専門小売店「肉まんのや」について

工場直営により、毎日卸値価格で販売する精肉店「肉まんのや」は、萬野屋で扱う萬野和牛専門の小売店。ホワイトいうめだ店は、天王寺店に次ぐ2店舗目です。店内には、和牛・ホルモンなどの肉を約40品、「コロッケ」(80円)や「ハンバーグ」(400円)などの加工品も約20品を用意。家庭でも気軽に萬野屋のお肉をお楽しみいただけます。昼の時間帯には、「萬野和牛 焼肉重」(1,300円)や「萬野和牛 ビフカツサンド」(同)のほか、「萬野和牛ステーキ2段重」(2,400円)など、6種類の弁当をご用意しております。さらに、6月20日(日)までの期間限定で、弁当の価格が最大600円安くなる、オープンセールも実施する予定です。



「萬野和牛 ビフカツサンド」



「萬野和牛 ステーキ2段重」



「萬野和牛 焼肉重」

■ 「やきにく萬野」で提供する肉「萬野和牛」について

和牛問屋萬野が直営している焼肉ブランド。コンセプトは「精肉問屋が行きたくなる本物の焼肉屋」で、それを形にしたのが「萬野ブランド」です。扱う黒毛和牛「極雌 萬野和牛 Premium Queen's Beef」は、未経産の雌牛に限定し、肥育期間も月齢30ヶ月以上(平均32ヶ月)の長期肥育。全国に自ら足を運び、目で見て、舌で味わい、本当に納得のいくものだけを仕入れ販売しております。全てにおいて自分達が食べたいものだけをお客様に提供しています。

■ 「やきにく萬野」について(HP:<https://www.mannoya.com/>)

1999年6月「精肉問屋が行きたくなる究極の焼肉店」をコンセプトに大阪・天王寺・桃谷にオープン。現在、大阪・天王寺に本店、大阪・阿倍野に「やきにく萬野 北畠店」、大阪・梅田に「やきにく萬野 ルクア大阪店」の3店舗を展開しております。ほか、「焼肉萬野」「にくや萬野」「肉卸 萬野屋別邸」「焼肉ホルモン まんのや」の4ブランドを、梅田・心斎橋・上本町・天王寺に9店舗展開しています。

■ 元祖一切れ焼き肉専門店「やきにく萬野」がホワイトいうめだ店が近日オープン!

「やきにく萬野」で提供するフードメニューは約130種類で、目玉メニュー「究極の1切れ×9種の贅沢な盛合せ」(3,000円)や、ホルモンが一切れずつ楽しめる「萬野屋の紅白ホルモン8種盛合せ」(1,350円)のほか、「特製本当に旨い冷麺」(750円)や「極雌萬野和牛のレアステーキ丼」(1,450円)など、ご飯ものや麺類なども楽しめるメニューを揃えています。※緊急事態宣言の様子を見ながら宣言明けにオープンする予定です。



やきにく萬野 ホワイトいうめだ店 イメージ

■ 「肉まんのや ホワイトいうめだ店」概要

住 所:大阪府大阪市北区角田町梅田地下街2-7号

電話番号:06-6809-2929/営業時間:10時~21時(※施設に準ずる、緊急事態宣言期間中は20時まで)

定休日:施設に準ずる/店舗面積:27.7坪

是非、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。ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせください。

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社萬野屋 広報事務局 担当:齊藤

TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp