

ハンバーグ革命！中はレアでほぼユッケ(!?)な新感覚「レアハンバーグ」 大阪・福島の“おおいた和牛専門焼肉店”「焼肉ホルモンブンゴ」で提供 机上のロースターに小型鉄板をON！自分好みの焼き加減に調整も可能

株式会社ザ・ウインズ（本社：大阪府大阪市、代表取締役：竹寄大喜）が運営する「焼肉ホルモンブンゴ 福島店」（住所：大阪府大阪市福島区福島7-11-51 ふくろうじ商店街47号）は3月29日(月)から、新メニュー「レアハンバーグ定食」（1,000円）の提供を開始しています。



お肉の旨味をダイレクトに楽しめる 新感覚「レアハンバーグ」



「レアハンバーグ定食」（1,000円）

■お肉の旨味をダイレクトに楽しめる！新感覚「レアハンバーグ」ランチ限定1日20食で提供

ランチ限定1日20食で提供している「レアハンバーグ定食」（1,000円）は、当店自慢の「おおいた和牛」を100%使用したハンバーグが楽しめる定食です。ユッケで提供している肉で生成するハンバーグで、焼き色は上下のみ。中は完全にレアの状態を提供します。そのままお召上がりいただくと、お肉の旨味をダイレクトに楽しめる「新感覚のレアハンバーグ」としてお楽しみいただけます。机に用意しているロースターの上で、提供時に用いる小型鉄板を押し付けて熱を通すことで、自分好みの焼き加減でお楽しみいただくことも可能です。ソースは、酸味の効いた和風テイストで、さっぱりとした味わいに仕上げました。

お米は、大分県産のもち米をブレンドしており、芳醇な香りを楽しめます。さらに、牛骨スープとベビーリーフサラダが付いた内容で提供しています。提供開始以来ランチ利用者は2倍に増え、毎日完売する人気ぶりです。4月13日(火)からはお客様の声に応え、福島店だけでなく、堺東店と天王寺店でも提供を開始しました。他では楽しめない同店の新感覚「レアハンバーグ」を、より多くの方に楽しんでいただければと考えております。 ※価格は税込み表記です。

■おおいた和牛専門焼肉店「焼肉ホルモンブンゴ」について

2017年6月、堺東に1号店をオープン。福島店は2021年1月にオープンした3号店目です。当店では、美味しさの決め手となるオレイン酸を55%以上持ち、日本一に輝いた功績を持つ「おおいた和牛」をお客様に提供しています。オレイン酸の数値が高いため、赤身の味が強く感じられるだけでなく、融点が低いことから胃もたれしにくいという特徴を持っている和牛です。毎日スタッフ自らの手で捌き、生産者の思いを込めてお客様にお届けしています。

■焼肉ホルモンブンゴ 福島店 店舗概要

住所：大阪府大阪市福島区福島7-11-51 ふくろうじ商店街47号
電話番号：06-6225-7751
営業時間：昼＝11時30分～15時 夜＝17時～20時
※政府や自治体からの要請に従い、営業しています
店舗面積：約40坪
席数：64席（カウンター：12席、テーブル40席、個室8席）
客単価：昼＝1,500円/夜＝5,000円
コロナ対策：スタッフのマスク着用/アルコール消毒など
貴社媒体でのお取り扱いをご検討頂けますようお願い致します。



焼肉ホルモンブンゴ 福島店