



雨天休業！100%屋外席 大阪で1番風通しがいい焼き肉屋！？
大阪・大正に青空焼肉『肉欲パープル』が7/3(土)にオープン

新しい生活様式の中でもワガママに焼肉を楽しめる場所
7/2(金)1部 13:00~14:30/2部 15:30~17:00 メディア向け試食会実施

株式会社 RETOWN (代表: 松本篤、本社: 大阪市浪速区) は、同社が運営する大阪市大正区の複合施設 TUGBOAT_TAISHO 内に、屋外で本格焼肉をお楽しみいただける青空焼肉『肉欲パープル』を7月3日(土)にオープンいたします。本件に際しまして、7月2日(金)1部 13時より/2部 15時30分より報道関係者様向けに試食会を開催いたしますので、是非とも取材をお願いいたします。



本件のポイント

- ・コロナ禍でも3密とはかけ離れた屋外で安心して食事できる
- ・BBQよりワンランクアップした黒毛和牛×もみダレの本格焼肉
- ・コロナ対策を見える化して、より分かりやすい安心感をお客様にご提供

試食会概要

日時: 2021年7月2日(金) ※下記のいずれかご都合の良い時間でご参加ください。

1部 /13:00~ (受付開始 12:30~)

2部 /15:30~ (受付開始 15:00~)

場所: 『肉欲パープル』

〒551-0001 大阪府大阪市大正区三軒家西1丁目1番14号 TUGBOAT_TAISHO 内

内容: 1部 13:00~/2部 15:30~ 代表取締役 松本よりご挨拶・本企画に関するご説明
※2部は企画担当よりご挨拶となります。

1部 13:10~/2部 15:40~ 食材へのこだわり及びシステムについてのご説明

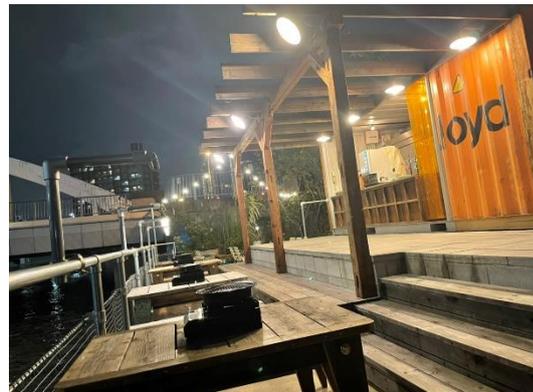
1部 13:20~/2部 15:50~ 試食会

※別紙返信状にご出席者のお名前を明記の上、6月30日(水)18時までに返信をお願い申し上げます。

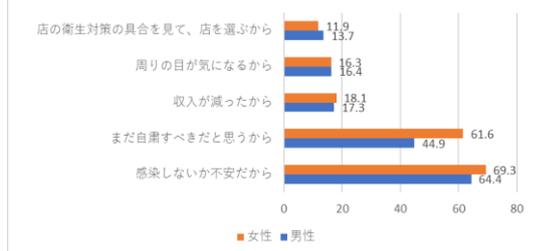


100%屋外！雨の日は潔く休業！大阪で1番風通しがいい焼肉屋！？

コロナ禍で政府によって新しい生活様式が推進され、人々は三密を避けた行動が求められています。リクルートライフスタイルが行った調査では、外食をしない理由として「感染しないか不安だから」という回答が最多でした。『周囲がどう思っているか』という意識よりも、『コロナから自分を守る』という自衛意識が高まっていると言えます。さらに、同調査ではコロナ禍での外食において店選びで重要視する点として、49.8%が「きちんと換気がされているか」と回答しています。



コロナ禍で外食を控える理由(最大3つまで選択)



一方で、『外食で食べたい料理は何か?』という調査において、「焼肉」は44.6%でラーメンに次ぐ第2位でした。

本店舗では、コロナ禍でも安心して外食を楽しんでいただけるよう、100%屋外席×プロが厳選したお肉で、これまでのBBQとは異なる新たな食事シーンをご提供いたします。

※リクルートライフスタイル調査

<https://www.recruit.co.jp/newsroom/recruit->

[lifestyle/uploads/2020/06/RecruitLifestyle_ggs_20200626.pdf](https://www.recruit.co.jp/newsroom/recruit-lifestyle/uploads/2020/06/RecruitLifestyle_ggs_20200626.pdf)

【本店舗での新型コロナウイルスの感染症対策】

お客様の目に見える形で本店舗が行うコロナ対策を示すことで不安の解消につなげます。

入店時：検温・アルコール消毒の徹底、受付の亚克力板設置

客席：100%屋外席、消毒メッセージカードを設置、各席へ除菌シートの設置、

つまようじやおしぼり等を個別包装で提供、ドリンクバーコーナーへのビニール手袋の設置

接客：従業員のマスクの着用、出勤スタッフの体調管理ボードの掲示、手洗い・アルコール消毒の徹底
消毒担当者の腕章をつけての消毒作業及び巡回、間隔をあけて席の案内を行う

肉欲パープルとは

店名は「お肉を求める欲求(=肉欲)」と「赤と青のように相反する色が混じり合う多様性(=パープル)」を表現しています。本店舗では、感染症対策はバッチリしたい、コスパ良く外食したい、とにかくウまいお肉を食べたい「肉欲パープル」の幅広い欲求にこたえます。

店舗詳細

店名：肉欲パープル

休業日：雨天休業

所在地：〒551-0001 大阪府大阪市大正区三軒家西1丁目1番14号

電話：06-7175-9575

営業時間：平日/17:00～22:00(L.O 21:00) 土日祝/12:00～22:00(L.O 21:00)

席数：24席

※行政より時短要請があった場合は営業時間が変更になります。

株式会社 RETOWN

プレイスメイキング事業部 菅原

TEL：06-7651-1245 / FAX：06-7651-1266

Mobile：080-8525-0223 Mail：kouhou@retown.co.jp



黒毛和牛×オリジナルブレンドもみダレで仕上げる本格焼肉

焼肉屋を運営する RETOWN がこれまで培ってきたお肉に関する「ノウハウ」と「流通ルート」を生かし、BBQ よりワンランクアップした新たな屋外での焼肉体験をご提供します。

焼肉の美味しさを存分に味わっていただくべく、和牛や厳選された部位の特性に合わせたタレを開発。定番の「タレ焼肉」の可能性を追求します。

黒毛和牛には、牛肉の個性を引き立てる醤油ベースのもみダレを。濃口醤油と上品な甘味の高純度砂糖のざらめ糖、風味を出す昆布、赤ワインに数種の薬味とフルーツをブレンド。牛肉の旨みをストレートに味わえるもみダレです。

その他、部位ごとの特徴に合わせたオリジナルのタレをお楽しみいただけます。

カルビ：青じそダレ

ロース：ねぎ味噌ダレ

サガリ：オニオンレモンペッパーのタレ

ハラミ：ねぎ胡麻ダレ

カミノミ：生姜ダレ

ホルモン（小腸）：辛味噌ダレ



※写真はイメージです。

さらに、選べる2種のコースをご用意いたします。

◆肉欲Z（ぜっぴん）コース 5,500円（税込）

黒毛和牛のリブロース・イチボを含む7種類のお肉が楽しめる、ちょっぴり贅沢なコースです。

コース内容：タン塩・黒毛和牛リブロース・黒毛和牛イチボ・国産牛三角バラ・はらみ・サガリ・カミノミ

◆肉欲M（まんぞく）コース 4,000円（税込）

定番のお肉5種類がたっぷり約250g楽しめる、リーズナブルに満腹になっていただけるコースです。

コース内容：タン塩・カルビ・ロース・サガリ・ホルモン

※各コースにご飯食べ放題とアルコール又はソフトドリンク飲み放題がセットとなっております。

※飲み放題は90分制、お席が120分制です。※アルコール提供については行政の指示に従います。

本店舗は、平日は大正周辺の仕事帰りのサラリーマン、休日はカップルやファミリーをターゲットとしています。安心安全で、誰でも気軽に立ち寄れる焼肉屋さんを目指します。

TUGBOAT_TAISHO（タグボート大正）

本店舗は、川に面するTUGBOAT_TAISHOの玄関口に位置します。

施設名は大阪・大正の発展を引き船のように引っ張っていく事を願い名付けられました。

大正区のプロポーザルを経て、行政と連携のもと「市内とベイエリアを繋ぐターミナルタウン、大正」の象徴として誕生しました。

感度の高い若者をターゲットに個性豊かな飲食店や多様なイベント、舟運事業を通してコンセプトである「つくるが交わる」をお客様に提供しています。

HP: <https://tugboat-taisho.jp/> ※最新の営業時間、テナント詳細等はHPをご覧ください。



©スターリンエルメンドルフ



《 肉欲パープル 試食会申込書 》

日時：2021年7月2日(金) ※下記のいずれかご都合の良い時間でご参加ください。

1部/13:00～(受付開始 12:30～)

2部/15:30～(受付開始 15:00～)

場所：肉欲パープル

〒551-0001 大阪府大阪市大正区三軒家西1丁目1番14号 TUGBOAT_TAISHO内

内容：1部 13:00～/2部 15:30～ 代表取締役 松本よりご挨拶・本企画に関するご説明

※2部は企画担当よりご挨拶となります。

1部 13:10～/2部 15:40～ 食材へのこだわり及びシステムについてのご説明

1部 13:20～/2部 15:50～ 試食会

ご出席 ・ ご欠席

(1部・2部)

※何れかに○印をつけていただき、6月30日(水)18:00までに

FAX またはメールにてご返信をお願い致します。

FAX:06-7651-1266 Email: kouhou@retown.co.jp (担当：菅原)

貴社名： _____

媒体名： _____ 掲載・放送予定日： _____

ご出席者名：〈部署名〉 _____ 〈役職〉 _____

〈氏名〉 _____ 〈お電話番号〉 _____

〈メールアドレス〉 _____

ご出席者数： _____名_ カメラ台数： _____台

※別途取材いただける場合はメール又は電話にてご連絡いただけますようお願い致します。