

祝！大谷翔平MVP！出身地岩手の「肉」と「米」で二刀流のお祝い！ 大阪・名古屋の焼肉店3店舗で「岩手二刀流コース」11/22開始 ～大谷選手も大好きな焼肉！「前沢牛」と食べ放題の「ひとめぼれ」でMVP級のスタミナを～

日本初の禁酒禁煙焼肉店「三代目 協彦商店本店」（大阪市福島区福島2丁目10-22 ダイワシティー福島1F）、三代目 協彦商店 名古屋別邸（住所：愛知県名古屋市中村区椿町1-34）、和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく（箕面市小野原西6-5-38）の3店舗は、大谷翔平選手のMVP獲得を記念し、出身地である岩手県産の肉「前沢牛」米「ひとめぼれ」を使ったメニューを11月22日（月）から特別販売いたします。

■焼肉16人前を食べ尽くした逸話を持つ大谷選手！出身地の「肉」「米」の二刀流焼肉コースでお祝いを

エンゼルス・大谷翔平選手が今季のアメリカン・リーグMVP（最優秀選手）に満票で選出されました。この日本人初の快挙を、お店とお客と一緒に祝いしたいとの思いから、大谷選手の出身地であり、JAのイメージキャラクターの経験がある岩手県の特産物「前沢牛」「ひとめぼれ」を緊急入荷し、特別に「岩手二刀流コース」を販売することにいたしました。

大谷選手は日本ハム時代にキャンプ地で16人前の焼肉を食べたという逸話を持っています。そんな大谷選手のスタミナにあやかりながら、店ではきめ細やかな霜降り肉と、しっとりした食感に優れた肉質が特徴の前沢牛と、食べ放題のひとめぼれの「二刀流」で大谷選手の活躍をお祝いしたいと考えております。当店は普段前沢牛とひとめぼれを提供していませんが、これを機にお客様に美味しさを知っていただき、岩手県の復興支援にもつながれば幸いです。



前沢牛は粕漬けステーキで提供

■「岩手二刀流コース」サービス概要 ※価格は全て税込表記です

期間：2021年11月22日（月）～11月30日（火）

内容：「前沢牛」120gと食べ放題の「ひとめぼれ」がついた特別コースを期間限定で提供いたします

実施店舗：①三代目 協彦商店 本店（住所：大阪府大阪市福島区福島2丁目10-22 ダイワシティー福島1F）

②三代目 協彦商店 名古屋別邸（住所：愛知県名古屋市中村区椿町1-34）

③和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく（箕面市小野原西6-5-38）

コース内容：①②キムチ、ユッケ2種、岩手県産 ひとめぼれ、協彦名物肉盛り4種、前沢牛の粕漬けステーキ、
冷麺もしくはお茶漬け、デザート 【全10品（1万1000円）】

③お好きな前菜3種、お選び鮮魚、お選びユッケ、岩手県産 ひとめぼれ、岩手前沢牛の
プルコギ野菜セット、お選び和韓逸品、お選び料理、かき氷 【全11品（6,380円）】

※三代目協彦商店は会員制ですが、当コースは非会員の方でもご注文いただけます



岩手県産 ひとめぼれを食べ放題で



三代目 協彦商店 本店



和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく

ぜひ、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。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

担当：金内 TEL：080-3865-6055 E-mail: kanauchi-koichi@ug-gu.co.jp