

LUCUA大阪に萬野の新業態店「ひとり鍋しゃぶしゃぶ」専門店が1月11日(火)OPEN!

ミリ単位で気を配り、しゃぶしゃぶに最も合う厚さを追求した「極雌萬野和牛」用意  
常時15種類以上用意する旬野菜、5種類から選べるメの麺、日替わり小鉢などもセットで提供

◎メディア試食会のお知らせ◎

日時:2022年1月6日(木)12時~14時(受付開始:11時30分)

場所:「しゃぶしゃぶ萬野 ルクア大阪店」(住所:大阪府大阪市北区梅田3丁目1-3「LUCUA大阪」10階 ルクアダイニング)

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、1月11日(火)、商業施設「LUCUA大阪」10階にひとり鍋しゃぶしゃぶ専門店「しゃぶしゃぶ萬野 ルクア大阪店」をオープンします。



### ■ひとり鍋しゃぶしゃぶ専門店「しゃぶしゃぶ萬野」がLUCUA大阪に2022年1月11日(火)OPEN

1月11日(火)に「LUCUA大阪」10階にオープンする「しゃぶしゃぶ萬野」は、1人1台の銅鍋で自分好みにしゃぶしゃぶを楽しめる「ひとり鍋しゃぶしゃぶ専門店」です。お肉のスライスはミリ単位で追求し、しゃぶしゃぶに最も合う厚さでお肉を楽しめます。ディナーで提供する牛肉は全て黒毛和牛で、30カ月以上長期肥育した未経産雌牛の「極雌(ごくめん)萬野和牛」を中心に揃えるほか、パイナップル粕や海藻などを配合した飼料で育てられたブランド豚「南国スイートポーク」なども用意し、こだわりの肉を揃えました。さらに希少部位のサーロインや、シャトーブリアンを楽しめるセットも用意し、お客様には「ひとり鍋しゃぶしゃぶの最高峰」ともいえる時間と空間を提供します。肉だけでなく野菜も大阪産のものを中心に採用し、生産者の顔が見える安心・安全なものを取りそろえております。

基本のセットメニューは全13種用意し、3,850円(税込)から提供。全てのセットに、常時15種類以上の旬野菜を楽しめる「こだわり野菜の盛り合わせ」、料理長自慢の一品「日替わり小鉢」、十六穀米と白米を選べる「米」、5種類の麺から選べる「メの麺」、「デザート」が付く内容で用意しています。タレは、焙煎方法の異なる複数の胡麻をブレンドした「極品ごまだれ」と、柑橘の香りと酸味を損なわないように追求した「極上ポン酢」の2種類を用意しました。どちらも3年3カ月の歳月をかけて完成した至高のタレとなります。ランチメニューには、お得なセットで1760円(税込)から用意しています。ドリンクは、全国からよりすぐった日本酒、ワイン、ジン、ウイスキーも、和牛同様、純国産にこだわりました。

当店といたしましては、お客様に1人1台の銅鍋でじっくりとお肉と向き合える贅沢で優雅なひと時を提供できたらと考えております。

●取材に関するお問い合わせ●

しゃぶしゃぶ萬野 ルクア大阪店 広報事務局 担当:齊藤  
TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

## ■基本のセットメニューは全13種類で3,850円(税込)から提供します



・極雌萬野和牛2種盛「上ロース&赤身肉(モモ)」

価格=5,500円(税込)

上ロース(60g)・赤身肉(モモ)(60g)

【セット共通メニュー】

・こだわり野菜の盛り合わせ

・日替わり小鉢

・白米もしくは十六穀米

・5種類から選べるメの麺

播州うどん(牛骨スープ)/わかめ麺(焼きあごだし)

ほうじ茶そば(蛤と帆立の白だし)

紫蘇そうめん(蛤と帆立の白だし)

生ラーメン(北の味噌スープ)

・デザート



## ■「しゃぶしゃぶ萬野」で提供する肉「極雌 萬野和牛」について

和牛に魅せられて日本全国を駆け回り、沢山の生産者や牛たち、牧場に出会いました。人間と同様で牛にも一頭一頭個性があり、肥育農家さんが「丹念に愛情を込めて肥育できているか」がとても重要です。一流の肥育農家さんは、牛のピークをじっくりと見極め、最高の状態に達したタイミングで出荷します。当社は全国の優秀な農家さんと密にコミュニケーションを取り、絶大なる信頼の元、未経産の雌牛で肥育期間30ヶ月以上の最高の黒毛和牛を「極雌 萬野和牛」として選別し、お客様に提供しています。

## ■萬野屋が展開している「萬野ブランド」について(HP:<https://www.mannoya.com/>)

萬野屋は「肉屋が本当に食べたい肉」を追求し、肥育牧場の環境、血統、餌のこだわりだけに留まらず、雌牛の肉質を重視し、内臓まで一頭丸ごと使用する店(全80部位)です。特にホルモンの鮮度管理においては、部位により品質保持時間を決め、今まで体験した経験を元に「もしも自分が客として食べるなら」を念頭に、正直な肉屋を貫き直球勝負しています。現在、天王寺に本店、阿倍野に「やきにく萬野 北島店」、梅田に「やきにく萬野 ルクア大阪店」のほか、「焼肉萬野」「にくや 萬野」「肉卸 萬野屋別邸」「焼肉ホルモンまのや」の4ブランドを、大阪市内に合計11店舗展開しています。(※「しゃぶしゃぶ萬野」含む)

## ■「しゃぶしゃぶ萬野 ルクア大阪店」概要

住 所:大阪府大阪市北区梅田3丁目1-3「LUCUA大阪」10階 ルクアダイニング

電話番号:06-6344-0298

営業時間:11時~23時(ラストオーダー:22時30分)

定休日 :施設に準ずる

店舗面積:99.67平方メートル

席 数:37席(カウンター=25席、テーブル=12席)

客単価 :昼=2,000円 夜=6,000円



●取材に関するお問い合わせ●

しゃぶしゃぶ萬野 ルクア大阪店 広報事務局 担当:齊藤

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

# ご出席返信シート

## 【返信先FAX】06-6233-8778

「しゃぶしゃぶ萬野 ルクア大阪店」メディア試食会のご案内

■日時:1月6日(木)12時~14時(受付開始:11時30分)

■場所:しゃぶしゃぶ萬野 ルクア大阪店

(住所:大阪府大阪市北区梅田3丁目1-3「LUCUA大阪」10階 ルクアダイニング)

誠にお手数ではございますが1月5日(水)15時までに返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

### 【メディア向け試食会開催にあたっての御願い】

大変お手数をおかけしますが、マスク着用でお越しく下さい。

当日体調のすぐれない方は、後日日程を調整しますのでご遠慮ください。

密を回避するため、なるべく少人数でお越しいただけますと幸いです。

貴媒体名／番組名

---

御社名

---

掲載・放送予定日

2022年 ( ) 月 ( ) 日

---

御名前

計 ( ) 名

---

TEL／FAX

---

E-mail

---

当日携帯電話

---

御撮影

有 (スチール／ムービー／レポーター) ・ 無

---

インタビュー希望

有

・

無

---

備考