

焼肉店初のミシュラン星付きを目指す！星獲得まではコース料理を割引 大阪・阿倍野に「焼肉はんべゑ」4月17日（日）オープン ～その名も「スターゲット割」。割烹経験のある料理人の挑戦が始まります～

焼肉店「焼肉はんべゑ」（大阪市阿倍野区阿倍野筋2-4-48 紀泉ビル2階）が4月17日（日）、大阪・阿倍野にオープンします。国内の焼肉店としては初となる、ミシュラン一つ星の獲得を目指します。本気度を示すため、1万2,000円のコースを9,000円で提供する「スターゲット割」を星を獲得するまで実施します。



はんべゑ 特選ヘレコース



中村吉伴 料理長

■国内初、ミシュランの星付き焼肉店を目指す！意気込みとして、星が付くまではコース料理を割引

グルメガイドブック「ミシュランガイド」（国内版）において、焼肉店が掲載されることはあっても、星付きを獲得した店はいまだありません（当店調べ）。当店では、提供までの一手間にこだわり、焼肉を「料理」として昇華させたいと考えています。意思表示として、ミシュラン一つ星を獲得するまではコース料理を割引いてご提供します（企画、コースの詳細は2ページ目をご参照ください）。みごと星を獲得した暁には価格を戻し、売り上げ爆増を狙います。

焼肉メニューは約20種。部位はヘレ、タン、ハラミの3部位で、提供するメニューの約8割を占めます。タンとハラミは国産牛限定、ヘレ、ロース、カルビは黒毛和牛のみを提供します。和だしベースのタレに漬けた「漬けハラミ」（3,000円）、昆布締め熟成タン（1,800円～）など和食の要素をとり入れた創作メニューや、ヘレを存分に味わえる「鹿児島やまさん牛」（シャトーブリアン＝8,000円、ヘレ＝6,500円）なども用意します。ドリンクはワインを中心に、ビール、サワー、ハイボール、ソフトドリンクなど約40種を取り揃えています。

お店の入り口を開けるとすぐ目に入るお肉のショーケースはインパクト抜群。キレイなサシの入った上質なお肉を心ゆくまで眺めるもよし、撮影もよし、自由に楽しんでもらえたらと思います。

■中村吉伴 料理長プロフィール

割烹料理店で修業した後、居酒屋をオープンする。和食の経験を生かしたアレンジ力を評価され、「焼肉はんべゑ」の料理長に就任する。「スターゲット割」の考案者であり、名付け親。英文法的には「ゲットスター」が正しいが、星（スター）を獲得する気持ちを前面に出そうと、上記に決定した。

■「焼肉はんべゑ」詳細

住 所：大阪市阿倍野区阿倍野筋2-4-48 紀泉ビル2階

電話番号：06-6629-8192（4月20日以降 開通予定）

090-3918-3256（開通済み）

営業時間：17時～23時 店舗面積：66平方メートル

席 数：テーブル＝20席、カウンター＝8席

客単価：8,000円 定休日：月曜（4/18、5/2は営業します）

公式インスタグラム：https://www.instagram.com/abeno_hanbeh/



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●

「焼肉はんべゑ」広報事務局

担当：田村・岡本

TEL：06-4708-3766

E-mail:pr@raple.co.jp

■「スターゲット割」詳細

期 間：4月17日（日）～ミシュランガイドで星を獲得できるまで

実施内容：はんべゑ 特選ヘレコース（ミシュラン獲得後、1万2,000円）を9,000円でご提供
はんべゑ 特選和牛コース（ミシュラン獲得後、1万円）を7,000円でご提供

はんべゑ 特選ヘレコース

生ハラミ刺し
特上タン塩食べ比べ
特上ハラミ、サガリ食べ比べ
やまさん牛 A4メス ヘレ
キムチ盛り合わせ
炊きたて土鍋ご飯
コムタンスープ
はんべゑムンチョサラダ
和風冷麺

はんべゑ 特選和牛コース

昆布締め熟成タン盛り合わせ
特上ハラミ、サガリ食べ比べ
上ロース、上カルビ
ホルモン盛り合わせ
キムチ盛り合わせ
炊きたて土鍋ご飯
たまごスープ
はんべゑムンチョサラダ
和風冷麺



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●

「焼肉はんべゑ」広報事務局

担当：田村・岡本

TEL：06-4708-3766

E-mail:pr@raple.co.jp