

## カレーが飲みものなら、肉も飲みものだ！

大阪・ミナミの焼肉店「道頓堀みつる」が「飲める肉丼」8/1提供開始  
～創業22周年記念の一環で企画。“とろろの白と和牛の赤、卵黄の黄”で鮮やかに～

大阪・道頓堀で焼肉店を運営する株式会社柴田（大阪市、代表取締役：柴田 充）は8月1日(月)より創業22周年記念 創業祭を開催し、周年企画の一環として「とろろと和牛の飲める肉丼」「濃厚！和牛ハラミのダブルユッケ」「洗い出汁で食べる魔法の粉じゃぶカルビ」「洗い出汁で食べる魔法の粉てっちゃん」の4種を新発売いたします。



### ■2022年8月1日で開業22周年。“映え”要素もありながら、食べやすさを意識した新メニューを開発

黒毛和牛を一頭買いで仕入れることで、最高ランクA5のお肉をリーズナブルな価格で提供する「道頓堀みつる」は2022年8月1日、創業22年を迎えます。これを記念し、企画の一つとして新メニューを4種開発しました。目玉は「とろろと和牛の飲める肉丼」（1,099円）で、白ご飯の上にたっぷりのとろろとレアステーキユッケ風を乗せました。その上には卵黄を乗せ、タレも小さな容器にさして提供するなど見た目にも楽しめるメニューになっています。脂っぼいものが苦手な人もいますが、スルスルとしたのど越しで、飲むような感覚で召し上がっていただけます。

このほか、サーロインステーキプレゼントキャンペーンや、その場で当たるくじも実施します。当店としては周年企画を通して、家族や友人、大切な人と盛り上がりながら楽しいひと時をお過ごしいただけたらと思っております。

### ■「創業22周年記念創業祭」概要

期 間：2022年8月1日（月）～8月31日（水）

実施店舗：道頓堀みつる 本店＝大阪市中央区道頓堀1-5-8 柴田ビル 2F (06-6211-6211)

心斎橋店＝大阪市中央区心斎橋1-3-6 矢野心斎橋ビル1F (06-6211-0326)

上本町店＝大阪市天王寺区上汐3-1-3 五十鈴観光ビル1F (06-6212-0326)

営業時間： 本店＝17:00～翌5:00 (L.O.4:00 / ドリンクL.O.4:30)

心斎橋店＝11:00～翌1:00 (L.O. 0:00)

上本町店＝11:00～23:00 (L.O. 22:00)

- 内 容：①新メニュー4種の販売  
(メニュー詳細は2ページ目をご覧ください)  
②サーロインステーキプレゼントキャンペーン  
③最大2万円分の金券が当たる「みつるくじ」

※①は8月31日以降も販売を予定しております



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●

道頓堀みつる広報事務局 担当：田村・岡本 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp



## ■新メニューのご紹介



### とろろと和牛の飲める肉丼 ¥999 (税込¥1,099)

たっぷりのとろろにレアステーキユッケ風を贅沢に使いました。特製のタレをかけて、『飲める』肉丼の完成。当店自慢の黒毛和牛を楽しんでいただける新メニューです。



### 濃厚！和牛ハラミのダブルユッケ ¥1,599 (税込¥1,759)

国産ハラミをみつるオリジナルのユッケダレとレアステーキユッケ風のコラボメニュー！ボリュームたっぷり贅沢な一品。こだわりの高級卵を絡めてお召し上がり下さい。



### 洗い出汁で食べる魔法の粉てっちゃん ¥799 (税込¥879)

ゆずの香りの魔法の粉をたっぷりとシマチョウに味付けしました。洗い出汁でより風味マシマシであっさりお召し上がり頂けます。



### 洗い出汁で食べる魔法の粉しゃぶカルビ ¥899 (税込 ¥989)

広島のコウネ焼肉をみつる流にアレンジ。A5黒毛和牛カルビをいつもと違う洗い出汁でサッパリ美味しくお召し上がり頂けます。

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●

道頓堀みつる広報事務局 担当：田村・岡本 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp