

焼肉激戦区の大阪・福島に”焼かない”焼肉店「イナカヤ」 大分・中津発祥の生食感覚「さしみーと」が看板メニュー 5月26日(金)オープン、限りなく生に近い食感を堪能

◆ メディア内覧会のご案内 ◆

日時：2023年5月25日(木) 11時30分開始、13時終了予定

場所：大分中津発祥焼かない焼肉 イナカヤ 福島店(大阪市福島区福島5丁目11-9)

内容：メニューご試食、店舗・メニュー撮影、担当者インタビューなど

申し込みフォーム：<https://forms.gle/dky5tEMmWnAHmXvG6>



お申し込み用QRコード

株式会社コズミックダイナー(住所:大阪市北区、代表取締役:定松 慎)は2023年5月26日(金)、焼肉激戦区の大阪・福島に「大分中津発祥焼かない焼肉 イナカヤ」をオープンします。

オープンに先立ち、5月25日(木)にメディア内覧会を開催しますので、是非ご参加をご検討くださいませ。



「さしみーと」の肉刺しや和牛焼肉を提供



「さしみーと」を使った「薄切り肉刺し」

■焼肉激戦区・福島に「焼かない？」焼肉店！、大分・中津発祥「さしみーと」目玉に

焼肉激戦区の大阪・福島に「焼かない焼肉」をテーマにした「大分中津発祥焼かない焼肉 イナカヤ」をオープンします。当店の看板メニューは、大分県中津市にある食肉加工メーカーが開発した、限りなく生に近い食感を持った「さしみーと」を使った肉刺しやユッケです。ドイツ伝統のハム製法技術を用いた「さしみーと」は、低温加熱処理を施し、生のような食感と風味が楽しめます。

メニューは、7種類の部位が入った「焼かない焼肉 七福神盛り合わせ」(2,980円)、「薄切り肉刺し」(1,480円)など「さしみーと」を使ったメニューをはじめ、陶器の焼き台の遠赤外線効果でジューシーに焼き上げる焼肉やメの「しゃりしゃり冷麺」(980円)など約60種類をそろえています。

32席のみの隠れ家のような店舗は、30～40代をターゲットにデートや記念日での利用を想定しております。

■店舗概要

店名：大分中津発祥焼かない焼肉 イナカヤ 福島店

所在地：大阪市福島区福島5丁目11-9

電話番号：06-6131-4808

営業時間：17:00～23:00(L.O.22:30)

席数：32席(1階=カウンター6席・テーブル4卓8席、2階=テーブル7卓18席)

店舗面積：23.14坪

定休日：年末年始

客単価：5,000～6,000円

Instagram：https://www.instagram.com/inakaya_fukushima/

【本件に関するお問い合わせ】

「大分中津発祥焼かない焼肉 イナカヤ」広報事務局 担当：岡本・小村 TEL：06-4708-3766 E-mail：pr@raple.co.jp

■メニューのご紹介

生のような食感と風味が楽しめる新感覚の「さしみーと」を使った肉刺しを看板メニューに、陶器の焼き台の遠赤外線効果でジューシーに焼き上げる和牛の焼肉、さっぱりとした♫メニュー「しゃりしゃり冷麺」など約60種類をラインナップ。

※価格は全て税込み

【さしみーと メニュー】 肉刺し・ユッケ・握り寿司など13種類をご用意。



焼かない焼肉 七福神盛り合わせ (2,980円)



イナカヤの和牛ユッケ (1,580円)



薄切り肉刺し(ウニ&ランプフィッシュキャビア)
(1,480円)

【焼肉 メニュー】 和牛の焼肉やこだわり野菜など23種類をご用意。

【♫メニュー】



新鮮厚切りレバー (780円)



大判サーロイン焼きすき (1,280円)



しゃりしゃり冷麺 (980円)

■ドリンクメニューのご紹介(一部)

※価格は全て税込み

ドリンクメニューはこだわりの30種。カチ割り氷と12年物ウィスキーで作った本格的なハイボール、肉に合うようにブレンドしたイナカヤ特製サワーが特におすすめ。他にも定番のサワーやお茶割り、ソムリエセレクトのワインもご用意。

- ・生ビール 600円
- ・かち割り氷の本気の12年ハイボール 700円
- ・こだわりの特製サワー 700円
- ・生搾りレモンサワー(ドライ・スイート) 各600円
- ・季節の柑橘サワー 700円
- ・お茶割り(熊本県産 玉露・鹿児島県産 知覧紅茶・石川県産 加賀棒ほうじ茶) 各600円
- ・ワイン(赤・白) グラス 1杯=600円、1本=3,800円~
- ・ソフトドリンク各種 400円

■会社概要

会社名：株式会社コズミックダイナー

代表者：代表取締役 定松 慎

所在地：大阪府大阪市北区野崎町9-13 梅田扇町通ビル 6F

電話番号：06-6232-8333

業務内容：飲食店(居酒屋/焼肉/レストラン等)の経営/企画/運営、プロデュースおよびFC展開

ウェブサイト：<http://cosmicdiner.jp/>

貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ね下さいませ。

【本件に関するお問い合わせ】

「大分中津発祥焼かない焼肉 イナカヤ」広報事務局 担当：岡本・小村 TEL：06-4708-3766 E-mail：pr@raple.co.jp

「大分中津発祥焼かない焼肉 イナカヤ」広報事務局 宛

【ご出席返信用紙】

FAX : 06-6233-8778 ・ E-mail : pr@raple.co.jp

お申し込みフォーム : <https://forms.gle/dky5tEMmWnAHmXvG6>



お申し込み用QRコード

◆ メディア内覧会のご案内 ◆

日 時 : 2023年5月25日(木) 11時30分開始、13時終了予定(受付は10分前から)
場 所 : 大分中津発祥焼かない焼肉 イナカヤ 福島店
(大阪市福島区福島5丁目11-9)
内 容 : メニューご試食、店舗・メニュー撮影、担当者インタビューなど

誠にお手数ではございますが、2023年5月24日(水)15:00までにご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日 2023年 () 月 () 日

お名前 計 () 名

TEL

E-mail

当日携帯番号

ご撮影 有(スチール／ムービー／レポーター) ・ 無

個別インタビュー 有 ・ 無

備考