

新メニュー/大阪/焼きしゃぶ

“しゃぶしゃぶ”と“サムギョプサル”のハイブリッド！日本初“豚焼きしゃぶ”登場！ 大阪・箕面の焼きしゃぶ専門店「十二松六左衛門」の新メニューが1カ月で100食突破！ ～7/18より提供開始！出汁にくぐらせ、鉄板で軽く焼く新スタイルで～

牛とろ焼きしゃぶ専門店「十二松六左衛門」（住所：大阪府箕面市西宿1-5-43）が2023年7月18日（火）から提供している日本初の豚肉の焼きしゃぶ「縁松（えんまつ）豚肉セット」が、販売開始1カ月で100食を突破いたしました。

■涼しくなって鍋が恋しくなる今の時期にピッタリ！日本初の“豚焼きしゃぶ”！

「十二松六左衛門」は、国産黒毛和牛を使った牛とろ焼きしゃぶ専門店として2019年7月、大阪・箕面にオープンして以来、東大阪や奈良、和歌山から何度もお越しいただくなど、多くの方にリピートいただいている人気店です。

「縁松豚肉セット」（3,400円）は、2種類の豚肉を出汁にくぐらせ、鉄板で焼き上げる日本初の“豚焼きしゃぶ”を提供。販売開始1カ月で100食を突破し、大変好評いただいています。

使用する豚肉は、肉質がやわらかく、脂質の上質な旨みや甘みが特徴の福岡「糸島豚」とさっぱりとした脂質とジューシーな肉質が特徴の「鹿児島黒豚」の2種類。①和出汁で赤身がなくなるまで軽くしゃぶしゃぶし②鉄板の上でサッと焼き上げ③温めた炭の上に肉を直接のせて炭の香りを付ける④お好みの野菜とともに特製ダレに付けて食べる という4段階の流れでのお召し上がり方を推奨しております。おかわり自由の釜戸炊ごはんや前菜など全9品のコース（5,480円）でもご用意しています。



しゃぶしゃぶして、サッと焼いて食べる「縁六」

■日本初の“豚焼きしゃぶ”「縁松」のお召し上がり方

- ①和出汁に豚肉をくぐらせる
- ②鉄板でサッと焼き上げる
- ③温めた炭の上に豚肉を直接のせ香りを付ける
- ④熟成した紹興酒を使用した特製ダレに付け、もやしやニラ、カイワレ大根などの野菜、わさびなどお好みの調味料とともに召し上がりください

■店舗概要

店名：牛とろ焼きしゃぶ専門店 十二松六左衛門
住所：大阪府箕面市西宿1-5-43
電話番号：050-5597-5555
営業時間：ランチ＝11時30分～15時
 ディナー＝平日17時～22時、土曜・日曜・祝日16時～22時
席数：61席
店舗面積：約22坪
公式Instagram：https://www.instagram.com/rokuzaemon_minoh/

メディア関係者さま限定で店頭でのご試食もご用意しております。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

◆ 取材についてのお問合せ先 ◆

「牛とろ焼きしゃぶ専門店 十二松六左衛門」広報事務局 担当 = 岡本・小村

電話 = 06-4708-3766 メール = pr@raple.co.jp