

鍋なのに炭焼き！？のどに効くはちみつたっぷりの肉料理！ 日本唯一の“禁酒禁煙”焼肉店がライブ感満載の冬限定メニュー！ 熱した炭で肉とスープに香り付けする鍋、蜂の巣から取ったはちみつソースのステーキ

<メディア試食会のご案内>

日時：2024年12月17日（火）13時30分～15時30分終了予定（受付は15分前から）

※ご都合悪い場合は、別日程でもご取材いただけますのでご相談ください

会場：三代目脇彦商店 本店（大阪市福島区福島2丁目10-22ダイワシティ1F）

お申込みフォーム：<https://forms.gle/FhKbibtp82bQ34h2A>



お申込みフォーム

日本唯一の禁酒禁煙の焼肉店「三代目脇彦商店 本店」（住所:大阪市福島区福島2丁目10-22ダイワシティ1F）は、12月下旬より冬限定メニュー「ホルモンと特選牛の炭鍋～白味噌ゆず胡椒ダレ～」と「牛ハレ肉のステーキ～泡雪はちみつソース～」を提供いたします。

12月17日（火）13時30分よりメディア様向け試食会を開催いたします。

■動画・写真映え抜群！客席で仕上げるライブ感満載メニュー

「三代目脇彦商店 本店」は2018年9月、大阪・福島にオープンした日本初の“禁酒禁煙”の焼肉店です。冬の限定メニューとして、お客様の目の前で仕上げるライブ感満載の鍋と肉メニューを提供します。

「ホルモンと特選牛の炭鍋～白味噌ゆず胡椒ダレ～」は、焼肉と鍋を一緒に楽しめる冬限定コース（会員様1万3,200円、非会員様1万3,500円）で提供します。もつ鍋としゃぶしゃぶを合わせた新感覚の鍋メニューで、しゃぶしゃぶした特選牛の牛肉に熱した炭を当てて香り付けをして仕上げます。スープは、店内仕込みのオリジナルブレンドだしをベースに、炭火で煮た当店名物の「粕漬け小腸」と自家製の白味噌ゆず胡椒ダレを加えます。炭は、カルシウムやカリウムなど天然ミネラルを豊富に含みます。

「牛ハレ肉のステーキ～泡雪はちみつソース～」は、焼肉と肉料理の両方を楽しめる一番人気の「脇彦コース」（会員様1万2,200円、非会員様1万2,500円）の創作肉料理として提供します。牛ハレ肉ステーキを、お客様の目の前で作る泡雪はちみつソースでお召し上がりいただく新メニューです。仕上げに「イタリアチーズの王様」と称される「パルミジャーノ・レッジャーノ」を雪のように削り、冬らしい盛り付けに仕上げます。ソースは、大阪・岬町の「大植養蜂園」から仕入れたハチの巣からたっぷり取ったハチミツと卵白と混ぜ合わせて作ります。ハチミツは、保湿効果が高くのどに効くほか、抗菌作用や疲労回復などの効能があります。

寒さが強まるこれからの季節、健康にも良い2種類の素材を生かした冬限定メニューをお楽しみいただければと思います。



炭を入れて直接香りづけする炭鍋



客の目の前で仕上げる牛ハレ肉ステーキ

<取材に関するお問合せ>

『三代目脇彦商店 本店』 広報事務局 担当：岡本・小村 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp

三代目 協彦商店

■新メニューのご紹介 ※価格は全て税込み

① 冬季限定「協彦商店の特選牛を焼肉と鍋で堪能できるコース」

熱した炭を鍋に入れて、肉やスープに炭の香りを付けて仕上げる鍋メニューを、
メのうどんもしくは、雑炊まで思う存分お楽しみいただけるコースです。

販売期間：12月26日（木）～1月31日（金）

価格：会員様1万3,200円、非会員様1万3,500円

内容：全8品

自家製キムチ、野菜サラダ、釜炊きご飯（おかわり自由）、
厳選焼肉の箱盛り、会員様への逸品、
ホルモンと特選牛の炭鍋 白味噌ゆず胡椒ダレ、
うどん or メ雑炊セット、デザート



協彦商店の特選牛を焼肉と鍋で
堪能できるコース

② 「協彦コース」

協彦自慢の特選牛の“焼肉”と「牛ハレ肉のステーキ～泡雪はちみつソース～」
などの“創作肉料理”をお楽しみいただけるコースです。

販売期間：12月23日（月）～2025年1月31日（金）

価格：会員様1万2,200円、非会員様1万2,500円

内容：全8品

自家製キムチ、野菜サラダ、黒毛和牛のユッケ風、
釜炊きご飯（おかわり自由）、肉盛り木箱（名物粕漬け小腸、
粕漬サーロイン、大トロハラミ、トロタン）、
肉盛り（赤身の二点盛り）、牛ハレ肉のステーキ～泡雪はちみつソース～、
牛すじ時雨煮の温そば or お茶漬け、デザート



牛ハレ肉のステーキ
～淡雪はちみつソース～

■店舗概要

「三代目 協彦商店 本店」は2018年9月、大阪・福島に日本初となる“禁酒禁煙”の焼肉店としてオープンしました。現在も、国内では「禁酒禁煙の焼肉店」は当店以外ございません（当社調べ）。「美味しいお肉とお米と真剣に向き合ってほしい」とのコンセプトから、アルコール類はご提供しておりません（毎月29日と2月9日は除く）。オープン直後から予約3カ月待ちの人気店となり、現在では4万5,000人～5万人（12月12日時点）の会員数を誇ります。提供する牛肉は最高ランクの黒毛和牛で、ご飯はその時期に一番美味しいお米を厳選し釜で炊き上げ、おひつで提供します。焼肉店では先駆けて、釜炊きご飯の提供を始めました。ご飯と2種類のお茶はおかわり自由でご用意しております。

名称：三代目協彦商店 本店

住所：大阪市福島区福島2丁目10-22ダイワシティ1F

電話番号：06-6940-6126

営業時間：月曜～金曜＝17時～23時、土曜・日曜・祝日＝16時～22時30分

定休日：無し

席数：54席

公式Instagram：https://www.instagram.com/sandaime_wakihiko_shouten/



店舗外観

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。

<取材に関するお問合せ>

『三代目協彦商店 本店』 広報事務局

担当：岡本・小村 TEL：06-4708-3766

EMAIL：pr@raple.co.jp

「三代目脇彦商店 本店」広報事務局宛

ご出席返信シート送付先

FAX : 06-6233-8778

MAIL : pr@raple.co.jp

お申込みフォーム :

<https://forms.gle/FhKbibtp82bQ34h2A>



お申込み用QRコード

■「三代目脇彦商店 本店」新メニューメディア試食会のご案内■

日時 : 2024年12月17日 (火) 13時30分~15時30分終了予定 (受付は15分前から)

※ご都合悪い場合は、別日程でもご取材いただけますのでご相談ください

会場 : 三代目脇彦商店 本店 (大阪市福島区福島2丁目10-22 ダイワシティ1F)

取材内容 : 店舗・料理撮影、新メニューご試食、担当者インタビューなど

※誠にお手数ではございますが12月16日(月)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。

貴媒体名 / 番組名

貴社名

掲載・放送予定日 2024年 () 月 () 日

お名前 計 () 名

TEL / FAX

E-mail

当日連絡先

ご撮影 有 (スチール / ムービー) ・ 無

個別取材のご希望 有 ・ 無

備考

< 取材に関するお問合せ >