

# ローストビーフ、炭焼き、しぐれ煮、味噌漬けと黒毛和牛の4変化が楽しめる！ 日本唯一の“禁酒禁煙”焼肉店が“プチ贅沢”な肉恵方巻2種！

## 大阪・箕面の和韓料理店「じゅろく」では“キンパ風恵方巻”も、ともに2/2(日)完全予約制で販売

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ダイワシティー1F)、「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく」(箕面市小野原西6-5-38)の2店舗は、2025年2月2日(日)の「節分の日」に恵方巻を販売いたします。「三代目脇彦商店 本店」で黒毛和牛尽くしの2種類を、「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく」では“キンパ風恵方巻”2種類をそれぞれ完全予約制で販売します。

### ■黒毛和牛尽くしの“肉恵方巻”、和×韓の“キンパ風恵方巻”登場

「三代目脇彦商店 本店」では、黒毛和牛を使った2種類の恵方巻を販売します。「黒毛和牛 彩り肉寿司 四季彩セット」(会員様6,500円、非会員様7,000円)は、ハーフサイズの異なる味の恵方巻4種類をセットにしました。「ローストビーフ巻き」「炭焼き特選牛とトリュフ塩巻き」「和牛しぐれ煮ととびっこ巻き」「味噌漬け特選牛と金粉巻き」と、4種類の“和牛料理”の食べ比べが楽しめる内容です。「黒毛和牛の味噌漬け肉寿司 丸かぶり一本」(会員様3,500円、非会員様3,900円)は、当店名物の味噌漬け和牛を炭火で焼き、玉子や大葉、しいたけなど具材7種類とともに、和牛のしぐれ煮を混ぜ込んだ寿司飯とのりで巻きました。自家製味噌ダレの風味や和牛の旨みを存分にお楽しみいただける1本です。

「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく」では、ニンジンやホウレン草などの自家製ナムルを使用し、ゆかりと白ごま、ゴマ油を混ぜ込んだご飯で巻いた“キンパ風恵方巻”2種類をご用意。「サーモン極太巻き」(2,400円)は、濃厚な味わいの塩麹付けサーモンを中に巻き、表面には特製醤油ダレに漬け込んだサーモンを巻いて仕上げました。「和牛ローストビーフ極太巻き」

(3,400円)は、和牛ユッケを中に巻き、和牛ローストビーフのスライスのりが見えなくなるまで贅沢に巻きました。

### 【三代目脇彦商店 本店】



「黒毛和牛の味噌漬け肉寿司 丸かぶり1本」(上)  
「黒毛和牛 彩り肉寿司 四季彩セット」(下)

### ■商品詳細

#### 「三代目脇彦商店 本店」の恵方巻

##### ①「黒毛和牛 彩り肉寿司 四季彩セット」(完全予約制)

価格: 会員様6,500円、非会員様7,000円 販売数: 限定30セット  
予約期間: 2月1日(土) 21時まで お渡し日: 2月2日(日) 11時~21時

##### ②「黒毛和牛の味噌漬け肉寿司 丸かぶり一本」(完全予約制)

価格: 会員様3,500円、非会員様3,900円 販売数: 限定50本  
予約期間: 2月1日(土) 21時まで お渡し日: 2月2日(日) 11時~21時

#### 「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく」の恵方巻

##### ①「サーモン極太巻き」(完全予約制)

価格: 2,400円 販売数: 限定50本  
予約期間: 2月1日(土) 20時まで  
お渡し日: 2月2日(日) 1部 11時~11時30分・2部 16時~18時

##### ②「和牛ローストビーフ極太巻き」(完全予約制)

価格: 3,400円 販売数: 限定50本  
予約期間: 2月1日(土) 20時まで  
お渡し日: 2月2日(日) 1部 11時~11時30分・2部 16時~18時

### 【和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく】



「サーモン極太巻き」(上)  
「和牛ローストビーフ極太巻き」(下)

### < 取材に関するお問合せ >

『三代目脇彦商店 本店』 『和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく』 広報事務局  
担当: 岡本・小村 TEL: 06-4708-3766 EMAIL: pr@raple.co.jp