

焼肉きた松が大阪・関西万博に初出店！

神戸牛 × 黒毛和牛の“最上級焼肉丼”で、世界に食の感動を。

大阪と神戸に 4 店舗を展開する焼肉の人気店「焼肉きた松」（株式会社 KITTAN・代表取締役社長：北村良之）が、2025 年 7 月 28 日（月）～8 月 3 日（日）に開催される大阪・関西万博「ORA 外食産業パビリオン」にて、万博出店を果たします。



きた松では、神戸ビーフになる
純血但馬牛を自社で
子牛の買い付け、繁殖、飼育を
行う、全国でも稀な焼肉店です。

提携する「うすなが牧場」では、
餌や餌箱の高さにもこだわり
但馬牛をストレスの
少ない環境で
丹精込めて飼育しております。

その中でも厳しい基準を満たした
但馬牛だけが
世界最高峰和牛ブランド
「神戸ビーフ」に認定されます。

今回の万博では
そうした神戸牛の中でも
特に上質な部位を使った
【最高級 神戸牛ステーキ重】を
ご用意しました。

“育てた神戸牛”を味わえる、

唯一無二の一皿です。



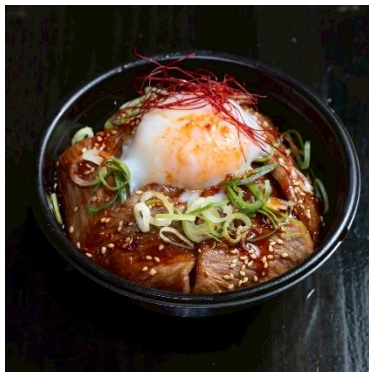
【万博限定販売メニュー】

すべてのメニューを、味・ボリューム・価格すべてにこだわり抜いた逸品揃い！

- ・最高級 神戸牛ステーキ重 … 2,900 円



- ・大人気 焼肉丼 … 1,500 円



- ・おすすめ ローストビーフ丼 … 1,500 円



- ・厚切り 牛タン串 … 1,200 円



・極上 ハラミ串 … 1,200 円



「記憶に残る焼肉」を五感でお届けする実店舗の精神を、そのまま万博に。

焼肉きた松の実店舗では、

厳選された食材と調理技術で“五感で楽しめる焼肉”を追求し、「記憶に残る食体験」をモットーに営業しています。

今回の万博出店でも、目の前で焼き上げるライブ感や、香ばしい香り、そして職人の丁寧な手仕事を通じて、食の感動を世界中の来場者に体感いただきます。

■店舗紹介 焼肉きた松

関西を中心に4店舗を展開する焼肉店。

提携牧場から直送される高品質な和牛と、五感に訴える“演出型焼肉”で、地元客から観光客まで幅広く支持を集めている。

■出店情報

・出店期間：2025年7月28日（月）～8月3日（日）・出店場所：大阪・関西万博「ORA 外食産業パビリオン 宴」

取材連絡先 株式会社 KITTAN 担当 松野 司 電話 090-7483-9024

メールアドレス kittan81983@hotmail.co.jp