

「焼肉の名門 天壇」夏季限定の人気メニュー

辛さ約 3 倍『旨辛カルビ』『旨辛ホルモン』7 月 1 日(木)から全店で提供開始
同時におうち焼肉向け『旨辛だれ』を新発売し、コロナ下で高まる内食需要に対応

1965 年の創業以来「お出汁で食べる京都焼肉」を提供する『焼肉の名門 天壇』(運営:株式会社晃商、代表取締役社長 新井義淳)は、お肉の下味をつける「もみだれ」に通常の約 3 倍辛い『旨辛だれ』を使用した『旨辛カルビ』、『旨辛ホルモン』を 7 月 1 日(木)から 9 月 30 日(木)までの夏季限定で販売します。また、コロナ下で高まる内食需要に応え、同期間中に『旨辛だれ』を夏季限定のテイクアウト商品として新発売します。

「旨辛」シリーズは、ニンニクと唐辛子をたっぷり使った、刺激的でスタミナたっぷりの味わいが例年人気のメニューです。



『旨辛だれ』はニンニクと唐辛子を贅沢に使用した、ニンニクの香りと唐辛子の爽やかな辛味が堪らないスタミナたっぷりの自家製もみだれです。口に入れると甘み・旨味・辛味が渾然一体となり、コクの中にある辛さがじわじわとあとを引きます。刺激的な味わいと健康増進で夏にぴったりの「もみだれ」です。

たれに使用しているニンニクにはウイルスを食べ抗体を体内に作らせる働きを持つ「スルフィド類」が多く含まれており、免疫機能の低下防止が期待できます。さらに唐辛子には「ビタミン A」「ビタミン E」「ビタミン C」「カプサイシン」などが豊富に含まれており、抗酸化作用や新陳代謝を促す効果が期待でき、マスクで荒れたお肌の修復や美肌にも繋がります。当初、この『旨辛だれ』は各店で提供している全カルビ部位、上ミノ・テッチャンの部位指定で提供していました。人気の高まりを受け一昨年より有料(税込 50 円)で他部位でも注文可能にしたところ、売上が毎年伸び続けている人気の味です。

また、コロナ下で高まる内食需要に応え、夏季限定のテイクアウト商品として『旨辛だれ』を新発売します。「天壇おうち焼肉セット」などのテイクアウト商品と合わせて購入し、自宅で「旨辛おうち焼肉」を楽しむ他、たれ単品でも購入できます。『旨辛だれ』を家庭のお肉料理に「ちょい足し」することで、お家ごはんが刺激的な夏にぴったりの味わいになります。

【販売概要】

■販売期間:2021年7月1日(木)~9月30日(木)まで

■販売店舗:天壇グループ全店(焼肉の名門 天壇・焼肉 TENDAN ニュースタイルビュッフェ 各店)

■販売詳細:

・店内飲食時:

『旨辛カルビ』(各店舗の全カルビ部位)

『旨辛ホルモン』(上ミノ・テッチャン)

※価格は各店舗により異なります。

※上記メニュー以外は、追加料金(税込50円)で『旨辛だれ』への変更可能。

・テイクアウト提供時:

『旨辛カルビだれ』 価格:大/320g:800円(税込)、小/200g:600円(税込)

『旨辛ホルモンだれ』 価格:大/320g:800円(税込)、小/200g:600円(税込)

※カルビ用、ホルモン用に配合したお肉に下味をつける「もみたれ」の販売となります

【焼肉の名門 天壇のご紹介】

【創業】1965年1月

【特徴】創業地は京都の祇園。京都は1人あたりの牛肉消費量が日本一になる年もあるほど*1牛肉大好きな街。食肉文化の発展しているそんな京都で、天壇は長らく認知度の高い地元の焼肉レストランとしてご愛顧いただいております。その秘密は上質な牛肉と秘伝のタレ。天壇の「つけタレ」は、牛骨スープをベースとした黄金色に透き通ったお出汁のような味わいでさっぱりしていてコクがあり、肉の旨みを引き立たせます。天壇は京都焼肉の原点として、創業以来変わらぬ味を提供し続けています。*1 総務省統計局 家計調査(平成27年(2015年)~29年(2017年)平均)より

【焼肉の名門 天壇 グループ】

1)「焼肉の名門 天壇」8店舗

京都 祇園本店・西院店・桂五条店・The Dining 山科店・北山店

東京 銀座店・赤坂店 / 滋賀 草津店

2)「焼肉 TENDAN ニュースタイルビュッフェ」2店舗

京都 竹田店・宇治小倉店

HP:<https://www.tendan.co.jp/>

【会社概要】

会社名:株式会社晃商

本社所在地:京都市東山区宮川筋1丁目221

代表者:代表取締役社長 新井 義淳

資本金:3,000万円

事業内容:エンターテインメント事業「スーパードーム」ほか

飲食事業「焼肉の名門 天壇」

温泉/レジャー事業「癒しの里 名張の湯」

次世代事業「名張シティファーム」



▲京都 祇園本店

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社晃商 広報:日谷(ヒダニ)

TEL:075-531-1120(直通) MOB:080-7208-8622 MAIL:hidani@k-kosho.co.jp