

『口福を呼ぶ 天壇特製 黒毛和牛恵方巻』を2月2日(木)・3日(金)に新発売
多様な顧客ニーズを反映し具材を改良、1月13日(金)より予約受付開始
～天壇グループ関西全8店舗にて販売・WEB予約も可能に～

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、2月2日(木)・3日(金)の2日間、『口福を呼ぶ 天壇特製 黒毛和牛恵方巻』を関西全8店舗にて販売します。それに伴い、1月13日(金)より予約受付を開始します。



天壇では、2017年より節分に恵方巻を販売してきましたが、年毎に販売個数が増加しております。今年はより美味しく、より便利に、ということで国産黒毛和牛を使用した恵方巻をご用意しました。また、24時間ご注文承れるよう、今年よりウェブからも予約できるようになりました。

上質な肉々しさを感じられるよう、国産黒毛和牛肩ロースを100g使用し、昨年従来の1.4倍に增量したお肉の量はそのままにお作りします。

具材を包むご飯は、ごま油と岩塩で味付けした韓国海苔風味で、それを焼海苔で巻いて提供します。一般的な韓国海苔は表面にごま油が塗られているため、恵方巻のように「丸かぶり」する際に手が汚れます。本商品では手を汚さずに韓国海苔の風味を再現するため、このような製法を採用しています。韓国海苔と同じ味付けなので、お子様にも大変召し上がっていただきやすい恵方巻です。

天壇特製恵方巻は、毎年好評の季節商品です。テイクアウト限定商品で、予約受付は受取日前日までです。

【口福を呼ぶ 天壇特製 黒毛和牛恵方巻 販売概要】

- 販売日:2022年2月2日(水)、3日(木)
- 予約期間:2022年1月13日(金)～受取日前日まで
- 予約方法:①店頭・受取店舗へ電話にて予約受付 ※予約は各店舗営業時間内、受渡し時間は各日11:30～
②WEBより予約受付 <https://k-d502.editorx.io/tendan-takeout>
※24時間予約受付



■商品概要



<断面拡大画像>



【口福を呼ぶ 天壇特製 黒毛和牛恵方巻】

■価格:1本 1,500円(税込)

国産黒毛和牛肩ロース 100g、厚焼玉子、ほうれん草ナムル、茹で人参を岩塩、ごま油、胡麻で味付けしたご飯、焼海苔で巻き上げている。

肩ロースはリブロースに近い部位で程よくサシがはいっているため、滑らかな食感とジューシーさが味わえる。

カットの仕方を変えることでボリューム感が増し、食感の違いを楽しめる一品。

■取り扱い店舗:関西計 8 店舗

焼肉の名門 天壇 祇園本店 (075-551-4129)

焼肉の名門 天壇 西院店 (075-321-4129)

焼肉の名門 天壇 桂五条店 (075-392-4129)

焼肉の名門 天壇 The Dining 山科店 (075-501-4129)

焼肉の名門 天壇 北山店 (075-707-4129)

焼肉の名門 天壇 草津店 (077-565-4129)

焼肉 TENDAN ニュースタイルビュッフェ 竹田店 (075-645-4129)

焼肉 TENDAN ニュースタイルビュッフェ 宇治小倉店 (0774-24-4129)

【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参りました。その秘密は上質な牛肉と秘伝のタレ。天壇の「つけたれ」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

【店舗一覧 天壇グループ 全10店舗】

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

[滋賀]

草津店

[東京]

銀座店/赤坂店

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

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



運営会社 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

ご取材に関するお問い合わせ先
「焼肉の名門 天壇」広報（株）晃商 内 担当：新井・春日
TEL:075-531-1120(直通) MAIL:pr@k-kosho.co.jp