

『お肉×CAMP』 CAMP CAMP MEAT、2018年6月1日オープン！赤身肉に特化したイトイン併設の精肉小売店GOOD GOOD MEAT芦屋/苦楽園のDNAを受け継ぐ新店舗が登場。

畜産ベンチャーGOOD GOOD MEATプロデュースの新店舗が兵庫県西宮市にOPEN

畜産、食肉卸を手掛けるGOODGOODMEAT有限責任事業組合(兵庫県西宮市、代表：野々宮秀樹)は牧草牛、放牧豚などのおいしく、安全な赤身肉をCAMP空間で堪能できる会員制BBQレストランを6月1日(金)午前11時にオープンします。

▼GOOD GOOD MEAT

柔らかく、ジューシーなサシの入ったお肉。MEAT LOVERである私たちに限らず、みなさんも霜降り肉を見ただけでよだれが止まらないのではないのでしょうか。

そんな中、近年ローカーボをはじめとする食文化を背景に消費者のニーズはうま味の強いヘルシーな「適サシ肉」や「赤身肉」へと変わってきています。

同じ牛という動物から作り出される霜降り肉と赤身肉、二つのお肉が持つ魅力を天秤にかけることは出来ないはずですが、しかし、現在の黒毛和牛など霜降りのお肉を基準とした枝肉取引規格ではそうはいきません。

消費者のニーズに反し、枝肉市場において評価の低い赤身肉の生産を試みる生産者がほとんどいないのが現状です。

そんな消費者と生産者のギャップを無くし、新たな食肉業界の流れをつくるべくお肉好きの起業家達によって立ち上げられたのがGOODGOODMEATです。

▼GOOD GOOD MEATプロデュース、CAMP CAMP MEATが6月1日にオープン！

牧草牛、放牧豚を専門に取り扱うイトイン併設精肉小売店GOOD GOOD MEAT芦屋/苦楽園に続いて会員制BBQレストランCAMP CAMP MEATが6月1日(金)午前11時にオープンします。

お肉×CAMP。

これほどまでに人をワクワクさせる組み合わせがあるのでしょうか？

日常とはかけ離れたCAMP空間の中、お客様の目の前で新鮮な赤身肉を豪快に焼き上げさせていただきます。

食欲に容赦なく襲いかかる香ばしいかおり。口に入れた瞬間からほどけだす肉汁の旨味とコク。市場での流通がほとんどない赤身肉【牧草牛】【放牧豚】のコース料理が肉本来のカタチを畜産、食肉卸を手掛ける私たちだからこそ成し得る鮮度、価格で皆様にお届け致します。家族、気の置けない仲間達とアウトドア気分を満喫して下さい。

【お肉とCAMPで世の中をハッピーに】をコンセプトに掲げ、お肉×CAMPが導き出すハッピーを宴会、女子会、家族での集まり様々なシーンに！

▼GOODGOODMEAT 芦屋/苦楽園で取り扱うお肉（一部）

阿蘇産山村のあか毛和牛 / 襟裳短角和牛 / 石垣島的美崎和牛 / みつば放牧牧草牛 / 十勝放牧豚ZETTON / 紀伊國屋門左衛門鴨 他

▼GOODGOODMEAT公式HP及びSNSアカウント

HP : <http://meat.goodgood.jp>

Instagram : <https://www.instagram.com/goodgoodmeat/>

Facebook : <https://www.facebook.com/GOODGOODMEAT>

▼GOOD GOOD MEAT 芦屋/苦楽園 基本情報

店舗住所 〒662-0075 兵庫県西宮市南越木岩町11-6 苦楽園エクセルビル1F

電話番号 0798-78-2224

営業時間 毎週水・木・金・土・日 11:00～23:00

▼CAMP CAMP MEAT 基本情報

店舗住所 〒662-0075 兵庫県西宮市南越木岩町11-6 苦楽園エクセルビル1F 南越木岩通り(阪急バス苦楽園口前)

電話番号 0798-78-2224

営業時間 毎週水・木・金・土・日 11:00～23:00

GOODGOOD Inc.のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/27451
