



2021年6月28日  
Press Release

豚肉とご飯の無限ループ！絶品豚丼専門店「豚薔薇（ぶたばら）」  
実店舗を持たないゴーストレストランとして2021年6月28日（月）より  
デリバリーサービス限定で表参道エリアに出店が決定！



株式会社トランジットジェネラルオフィス（本社：東京都渋谷区恵比寿）は、やみつき必須の絶品豚丼専門店「豚薔薇（ぶたばら）」を2021年6月28日（月）より実店舗を持たないゴーストレストランとしてデリバリーサービス限定で表参道エリアに出店が決定しました。提供するメニューは“お肉とご飯をたっぷりと食べてもらいたい！”をテーマに、日夜試行錯誤を繰り返し、肉の厚さやタレを追求して誕生したボリューム満点の絶品豚丼です。

豚薔薇の最大のこだわりは、「お肉の大きさ」と「秘伝タレ」の二つ。

お肉には、口に含むと肉汁が溢れる厚切りの豚バラ肉を使用し、高温の鉄板で旨味を閉じ込めるようにじっくりと焼き上げ“焦げ”部分を作ることでさらに旨味があふれ出すように研究しました。さらにお肉の量も150g、200g、300g、400gの4つから選べ、お肉の美味しさをたっぷり味わうことが可能です。

そして、もうひとつのこだわりである秘伝タレは全部で4種類。

豚薔薇の目玉商品「旨ダレ丼」に使われる旨ダレには、高級寿司店の穴子に使われる甘辛タレをベースに豚薔薇に合うように配合。とろみが強く、ほんのりとした甘味のある厳選した「たまり醤油」を使うことで豚バラ肉に深いコクをプラスします。

「スタミナにんにく醤油丼」に使われるタレには、焼肉屋で使われるタレをヒントに研究・開発。にんにくの持つ香りや旨味を引き出すとともに、醤油の持つコクをプラスした贅沢な味わいがお楽しみいただけます。

「極旨にんにく味噌丼」に使われるタレには、豚肉の美味しさを損ねないように塩味とにんにく風味を絶妙のバランスで仕上げた調味味噌を使用。塩味と旨味が交互に味覚を刺激するので、エンドレスで味わうことができます。

「やみつきねぎ塩丼」に使われるタレは、長ネギをたっぷりを使用し、厳選した調味料を配合して誕生した特製ねぎ塩ソース。お肉の旨味をねぎ塩タレがさらに引き立たせるので白米が進む究極のねぎ塩タレです。

お客様にお肉とご飯をたっぷりと食べてもらいたいという気持ちから生まれた豚薔薇の絶品豚丼は、利用いただいた方の「美味しかった、また注文するよ！」の声がこの街で一番行き交うお店を目指して出店します。

ぜひ、この機会にお召し上がりください。

#### 【店舗詳細】

店名：豚薔薇

よみ：ぶたばら

配達エリア：表参道エリア

商品アイテム価格：900～2,000円

Uber Eats URL：<https://bit.ly/2Sol8W3>

#### 【オープン記念キャンペーン】

豚薔薇では、Uber Eatsでご注文いただいたお客様を対象に、2021年6月28日（月）から7月11日（日）までの期間、目玉商品旨ダレ丼 中盛りをご注文いただくと、もう一つついてくるお得なキャンペーンを実施いたします。

この機会にぜひ絶品旨ダレ丼をご賞味ください。

※キャンペーンは予告なく終了する可能性があります。予めご了承ください。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<https://cutt.ly/0n6CpXK>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島

E-mail：[tgo-press@transit-web.com](mailto:tgo-press@transit-web.com) / TEL：050-1743-1210

## 豚薔薇メニュー



### 絶品！旨ダレ丼

小盛【お肉】150g 860円 / 中盛【お肉】200g 1,050円

大盛【お肉】300g 1,480円 / 特盛【お肉】400g 1,890円

高級寿司店の穴子に使われる甘辛タレをベースに豚薔薇に合うように配合。とろみが強く、ほんのりとした甘味のある厳選した「たまり醤油」を使うことで豚バラ肉に深いコクをプラスします。



### スタミナにんにく醤油丼

小盛【お肉】150g 860円 / 中盛【お肉】200g 1,050円

大盛【お肉】300g 1,480円 / 特盛【お肉】400g 1,890円

焼肉屋で使われるタレをヒントに研究・開発。にんにくの持つ香りや旨味を引き出すとともに、醤油の持つコクをプラスした贅沢な味わいがお楽しみいただけます。



### 極旨にんにく味噌丼

小盛【お肉】150g 860円 / 中盛【お肉】200g 1,050円

大盛【お肉】300g 1,480円 / 特盛【お肉】400g 1,890円

豚肉の美味しさを損ねないように塩味とにんにく風味を絶妙のバランスで仕上げた調味味噌を使用。塩味と旨味が交互に味覚を刺激するので、エンドレスで味わうことができます。



### やみつぎねぎ塩丼

小盛【お肉】150g 890円 / 中盛【お肉】200g 1,080円

大盛【お肉】300g 1,510円 / 特盛【お肉】400g 1,920円

長ネギをたっぷりを使用し、厳選した調味料を配合して誕生した特製ねぎ塩ソース。お肉の旨味をねぎ塩タレがさらに引き立たせるので白米が進む究極のねぎ塩タレです。

## その他メニュー

豚薔薇では、絶品の豚丼をさらに美味しくお召し上がりいただくために、トッピングメニューをご用意！

さらに、4種の味の中から2つ味が選べる「合盛」メニューも充実！自分オリジナルの究極の豚丼を豚薔薇で探し出しては？



※画像は絶品！旨ダレ丼に目玉焼きトッピング

目玉焼き 100円

追加ねぎまみれ 100円

鶴橋直送オムニのキムチ 200円

合盛 豚薔薇丼 (お肉 75g×2種 / 白米 200g) 930円

合盛 豚合戦丼 (お肉 100g×2種 / 白米 300g) 1,120円

合盛 豚天国丼 (お肉 150g×2種 / 白米 400g) 1,550円

合盛 豚まみれ丼 (お肉 200g×2種 / 白米 400g) 1,960円

合盛 豚テロ丼 (お肉 250g×2種 / 白米 500g) 2,350円