

報道関係者各位

2021年6月9日(水)

西新宿『ヤキニクストア』が大衆焼肉をアップデート。
「低温調理×溶岩プレート」による新たな肉体験店舗がオープン。

飲食店の運営をする株式会社29ONは、2021年6月9日(水)に新業態『ヤキニクストア』を西新宿エリアにオープンいたします。

『ヤキニクストア』は、「大衆焼肉のアップデート」をテーマに、低温調理したお肉を、温度管理された溶岩プレートで炙っていただく「お肉が本当に美味しいタイミング」を逃さない焼肉店です。



■誰でも失敗しない『ヤキニク』とは？

この度、完全会員制の低温調理専門店『29ON』で培ったノウハウを元に、気軽に利用していただける焼肉店『ヤキニクストア』をオープンいたします。「大衆焼肉のアップデート」がテーマの『ヤキニクストア』は一般的な焼肉店と異なります。

お肉の良い食感を残しつつそのまま食べる事もできる安全な低温調理肉を、溶岩プレートで軽く炙ることで「お肉の美味しさ」と「香ばしさ」を両立できるということが特徴です。

実は焼肉は難しいものです。ロースターや炭火など調理器具が進化しても、お肉を「自分で焼く」という調理工程により、「焼き過ぎ」や「生焼け」など、「お肉が本当に一番美味しいタイミング」を逃す事が多くあります。

『ヤキニクストア』は、今後、テイクアウトやデリバリー領域にもチャレンジし、新たなヤキニクライフを支援いたします。

■溶岩プレートにより、煙や油臭さの心配を軽減

焼肉に煙はつきものですが、実は焼くときの溶岩プレートの温度管理を徹底することで、限りなくゼロに近づけることが可能です。今回、より匂いを少なく、そして煙を減らすために研究開発を重ねました。

溶岩プレートと特定温度帯をコントロールすることで、焼き加減の失敗なく、煙や匂いの少ない焼肉をお楽しみいただける方法を開発いたしました。

また、『ヤキニクストア』で使われている溶岩プレートは、富士山国立公園から採掘された富士山の溶岩から作られています。

様々な産地の溶岩プレートを集め、実際に実験する中でこのプレートにたどり着きました。焼き加減の失敗がない上、煙や匂いの少ない焼肉をお楽しみいただけるのが『ヤキニクストア』です。



■話題の「サブスク」も。会員になると1人1,000円割引に

『ヤキニクストア』はサブスクリプション(月額定額制)店舗でもあります。

¥6,600(税込)の年会費を払い、会員になるとチャージ料金(1人あたり¥1,100/税込)が無料になるなどの会員限定特典をうけられます。

ヤキニクストア会員
¥6,600/年

- ・チャージ料が同伴含め無料
- ・事前優先予約可能
- ・会員限定イベントに招待
- ・会員限定酒・フードの提供

<ヤキニクストア会員限定特典>

- ・会員様限定フード(高コスパの高原価率の特別商品など)、お酒をご提供
- ・チャージ料金(¥1,100/税込)が同伴者を含め無料
- ・事前の優先予約が可能
- ・会員様限定イベントにご招待

※『ヤキニクストア』は会員でない方もご来店いただけます。

非会員のお客様はご来店時にチャージ料金としてお一人あたり¥1,100(税込)をお支払いいただきます。

※ご来店前やご来店時に会員登録いただくと、会員特典をご利用いただけます。

会員登録URL: <https://www.favy.jp/plans/1797>

■お肉の部位へのこだわり



『ヤキニクストア』では、産地にこだわらずに「低温調理＋炙り」と相性の良いお肉を世界中から集め、「和牛」や「海外ブランド牛」の希少部位や定番部位などを取り揃えました。

また、お肉を独自基準で選定し、カルビでありながら赤身が多く適度に脂の乗った部位もご用意しております。

「赤身カルビ」と名付けたこの部位は、旨味を感じつつもクドさのない希少部位として、「大衆焼肉のアップデート」という『ヤキニクストア』のコンセプトを体感していただける部位となっており、セットやコースに取り入れています。

■メニューの一部をご紹介します



◆【厳選】本日の和牛&赤身カルビ・ハラミセット

一人前(130g) ¥1,600(税込) 二人前(260g) ¥2,700(税込)

低温調理で仕上げた、「厳選和牛」「赤身カルビ」「ハラミ」を楽しめる豪華なセットです。焼肉の定番部位を溶岩プレートで炙ることにより旨味の凝縮した『最高の肉体験』をお楽しみください。

◆【イチオシ】ヤキスト赤身食べ比べセット

一人前(150g) ¥1,300(税込) 二人前(300g) ¥2,400(税込)

低温調理で仕上げた、「赤身カルビ」「ハラミ」「ヒレ」をお楽しみいただけます。
初めての来店ならまずはこちらから！

◆【お手軽】ヤキストセット

一人前(150g) ¥880(税込) 二人前(300g) ¥1,700(税込)

低温調理で仕上げた、「豚バラ」「牛タン」「赤身カルビ」をお楽しみいただけます。お仕事帰りのサクッと飲みやソロ飲みにも！

◆ヤキニクコース ¥6,600(飲み放題込み)

全6部位のお肉を含む14品。お肉は希少部位を含む低温調理肉で、料金にはドリンク飲み放題を含みます。

※締めのお食事メニューはカレーか焼きうどんをお選びいただけます。

※飲み放題メニューについて、緊急事態宣言期間はアルコール飲料の販売は自粛しております。メニュー内容につきましては、スタッフにご確認ください。

※お肉をはじめ食材は仕入れの状況により、異なる場合がございます。

■『ヤキニクストア』ご予約受付中

『ヤキニクストア』は10席程の小さなお店です。ご来店前にご予約いただくと、確実に入店いただけます。

ご予約は下記URLより受け付けております。

<https://yakniku.store/>

【店舗概要】

店舗名: ヤキニクストア (<https://yakniku.store/>)

所在地: 東京都新宿区西新宿6-12-16 天空MURA 2階

営業時間: 18:00～23:00

電話番号: 090-8476-0585

座席数: 10席

※緊急事態宣言発令中は、酒類の提供を自粛させていただいております。

※酒類の提供自粛期間及び営業日につきましては、都・自治体の要請により、期間の短縮、または延長をさせていただく場合もございます。

【会社概要】

会社名: 株式会社29ON

所在地: 〒107-0061 東京都港区北青山3-5-9 マネージュ表参道1階

電話番号: 050-1741-5529

事業内容: 飲食店運営

HP: <https://www.29on.info/>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社29ON

担当: 岩崎

電話番号: 050-1741-5529

Email: 29on.info@29on.jp