



Press Release

牛肉寿司の新業態「牛肉寿司きんたん」が銀座にオープン

**世界初^{*} 全 18 部位の牛肉寿司を食べ尽くす
“牛肉寿司 30 貫コース”を限定販売**

株式会社カルネヴァーレ(本社:東京都目黒区・代表取締役社長 鳴坂竜一)は、2020年1月15日(水)に、KINTANグループ18店舗目となる新業態「牛肉寿司 きんたん」を銀座にオープンいたします。オープンを記念して、30貫の牛肉寿司を食べ尽くす“牛肉寿司 30貫コース”(14,800円)を販売いたします。



牛肉寿司きんたんは割烹で培った肉料理のノウハウと寿司職人の技を組み合わせた、牛肉寿司を中心にした和食の新業態です。メインとなる牛肉寿司は世界初の全18部位30種類。精肉やホルモンを寿司と同じく、「赤身」「白身」「霜降り」「創作」に見立て、食べるのも、見るのも、新しい牛肉寿司をご提供いたします。その他にも「30日間熟成 KINTAN の焼き」「牛肉の串揚げ」や「飛騨牛のテリヤキハラミサンド」など割烹の調理法を駆使した数多くの肉料理をご用意いたします。

店内は日本をイメージし焦茶、金、紅梅色を基調色にいたしました。銀座という街でお食事をされるシーンを想定し、完全個室を7部屋、半個室を2部屋をご用意いたしました。接待や会食など大切な方とゆっくり過ごしていただけるようにプライベート感を重視した個室は最大で16名様まで収容可能でございます。

銀座の街はかつて日本人にとって富の象徴であり、古くからの伝統や品格を大切にしながらも、時代の変化とともに、訪れる外国人観光客を寛容に受け入れる、「日本的であり、新しい街」だと考えます。だからこそ、日本食の象徴である“寿司”を新しい“牛肉寿司”に。“KINTAN”から新しい銀座の“きんたん”へ。KINTANは銀座でも、その街で一番愛される店を目指して出店いたします。

*世界初...カルネヴァーレ調べ

■牛肉寿司きんたんの特徴■

- ①世界初！30種類の牛肉寿司で和牛の部位の違いを堪能
- ②割烹の職人が焼き上げる“30日間熟成金舌”と“黒タン”の食べ比べ
- ③割烹の調理技法を駆使した数多くの肉料理
- ④お席は7部屋の個室と2部屋の半個室のみ。プライベート感を重視した空間
- ⑤安心・安全に生の牛肉を召し上がっていただける厨房設備と店内環境、研修体制を構築

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社 カルネヴァーレ 〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71KN 代官山 2階

PR 松原 美づき E-mail:m-matubara@carnevale.jp TEL:03-6890-2929 FAX:03-6857-4129



【銀座店限定 牛肉寿司だけを食べ尽くす 30貫コース】

■牛肉寿司 30貫コース (14,800円)

職人がこだわり抜いた牛肉寿司 30貫を全て食べ尽くす“牛肉寿司 30貫コース”は、牛肉の赤身や霜降り、ホルモンの全18種の部位を、割烹の職人が「生・焼く・煮る・炙る・茹でる」などの調理法と「漬ける・しめる・和える」などの調理技術を用いて、それぞれの部位の美味しさを最大限に引き出した牛肉寿司をご堪能いただけます。

ー牛肉寿司ー	ー漬け物ー	ー口直しー	ー止め椀ー
牛肉寿司 30貫	お新香	氷結すだちそうめん	尾肉と青さ海苔の椀



①かめのこ ②そともも ③大とろざぶとん ④こうねの炙り ⑤牛たん ⑥とろたく巻



⑦とうがらし昆布ㄨ ⑧上みすじ炙り ⑨はつ ⑩しんしんの手巻 ⑪赤身と車海老 ⑫厚とろタン



⑬友三角の漬け ⑭飛驒牛たんの大とろ ⑮ねぎとろ雲丹たく巻 ⑯鰻と牛の巻 ⑰ねくたい ⑱みすじ



⑲牛たん鰻 ⑳飛驒牛たんの昆布ㄨ ㉑肉の魔球 ㉒らんぶ ㉓霜降りサーロイン ㉔和牛なみだ巻



㉕せんぼんすじ ㉖へれの炙り ㉗眼鏡のたたき ㉘赤身と雲丹キャビア ㉙ざぶとんと帆立 ㉚飛驒はらみ巻

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



【お料理のこだわり】

■部位ごとに味わう牛肉寿司

牛肉寿司きんたんの牛肉寿司は肉職人でもあり、寿司職人でもある肉割烹の職人が、和牛やホルモンの部位を、寿司のように「赤身」「白身」「霜降り」「創作」に見立て開発いたしました。肉質や味わい、コクの違いをお楽しみいただけます。

〈赤身の牛肉握り〉
とうがらし、ランプ、シンシン、ハツ

〈霜降りの牛肉寿司〉
サーロイン、ざぶとん、ミスジ、トモサンカク

〈創作の牛肉寿司〉
牛肉と魚介などの食材を組み合わせ



かめのこ

飛驒牛たんの大とろ

赤身と車海老

■しゃりへのこだわり

牛肉寿司の米は「能登ひかり」を使用。強い旨味を持つコシヒカリを品種改良によって、粘りを少なくした能登ひかりは食べた時に口の中でほぐれます。また冷めても旨味が持続するので寿司飯に合うとの理由から選定いたしました。

■寿司酢へのこだわり

一般的な寿司酢は穀物酢がほとんどです。しかし牛肉寿司きんたんでは、リンゴ酢とイタリア産のバルサミコ酢を使用しています。和牛独特の個性と味、旨味が強いため、牛肉に負けない寿司酢を作り出しました。

■割烹の調理技法を駆使した肉料理

寿司や和食の技術を習熟し、肉を知り尽くした肉割烹の職人が、「生・焼き・炙り・揚げ・湯引き」の調理法を駆使し、数多くの肉料理をご用意いたします。



30日間熟成金舌と黒タンの食べ比べ

飛驒牛の
テリヤキハラミサンド

牛肉の串揚げ3種盛り

専用の熟成庫で30日間かけて熟成。濃厚な熟成香と風味、水分が抜けることで食感が増し、美味しくなった牛タンと、極上の黒タンを割烹の職人が丁寧に焼き上げます。

牛肉寿司きんたんのメには飛驒牛のハラミを豪快に挟んだサンドウィッチをご用意いたしました。日本人が慣れ親しんだ「照焼」の調理法を用いて丁寧に焼き上げます。

へれ・赤身と青しそ・コブチャン。衣には湯葉を使用することで、油を吸いにくく、パリパリとした食感と軽い口当たり仕上げました。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



【コース】

■ご予算に合わせた3種のコース

- ・堪能コース (6,500 円)
- ・銀座“きんたん”コース (8,500 円)
- ・極上コース (12,000 円)
- ・牛肉寿司 30 貫コース (14,800 円)



【プライベートを重視した空間】

■接待や会食どんなシーンにも対応できる個室

牛肉寿司きんたんでは7部屋の完全個室と2席の半個室をご用意しております。2名様から最大12名様までゆったりとした空間で寛ぎながら、会食やデート、接待などお客様のニーズに合わせてご利用いただけます。上質な牛肉寿司の体験を心ゆくまでお楽しみください。



【生食用牛肉の販売にあたり】

■鮮度・安心安全への取り組み

牛肉の生食は食品衛生法の施行規則により、生肉管理の厳しい衛生検査に合格し、保健所から認可を受けた施設のみで食べることができます。牛肉寿司きんたんでは中央区の保健所から認可を受け、KINTAN17店舗で徹底している生肉の管理法を用いて、牛肉を安心安全にご提供させていただきます。またKINTANでは、生食用食肉の取り扱いに関する社内制度を設け、講習会の実施、筆記・実技テストの合格者のみが生食用食肉の調理に携わるよう徹底しております。新鮮な生肉を安心安全にご提供することをお約束いたします。

【インフォメーション】

牛肉寿司きんたん

住所:104-0061 東京都中央区銀座 8-2-16 FUNDES 銀座 3 階
席数:36 席(2~12 名用個室 7 部屋・2~10 名用半個室 1 部屋)
営業時間:月~金 17:00~23:00
土日祝 <ランチ>11:00~15:00
<ディナー>17:00~23:00



=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====