



Press Release

総量 350g！極厚骨付き肉を、口いっぱいにはおぼる美味しさ
『骨付き KINTAN カルビ™』
『日本一の骨付き KINTAN ミスジ™』
を含む新コース 3 種 (5,380 円～) が登場！

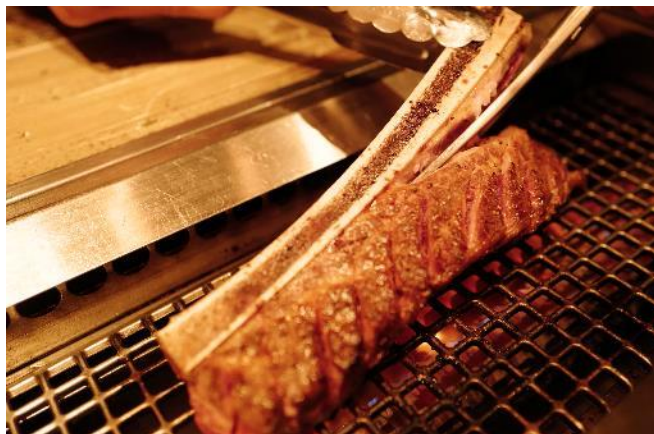
株式会社カルネヴァーレ(本社:東京都目黒区・代表取締役社長 鳴坂竜一)は、2020年3月23日(月)に焼肉 KINTAN で“骨付き KINTAN カルビ™”“日本一の骨付き KINTAN ミスジ™”が食べられるコースを販売開始いたします。



ここ数年、焼肉業界ではイチボ、シンシンやシャトーブリアンなど希少部位で食べる事が定番化しています。和牛の上質な脂を堪能するため、薄切りにし、塩で肉質を楽しむ焼肉がトレンドになっています。私たちは、「KINTAN でもっと肉本来の持つ旨味と食感を楽しんでいただきたい。」という思いから、骨付き肉をメインにした、新コース 3 種を販売いたします。

【骨付きで焼き上げる KINTAN スタイル】

■焼肉 KINTAN カジュアルコース (5,380 円)



1 本 350g を超える“KINTAN 骨付きカルビ”は、赤身と脂肪がバランス良く層になり、風味豊かで濃厚な味わいです。特殊なカット技法を用い、見た目も豪快な 1 本のまま提供し、お客様の目の前でお焼きいたします。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



■焼肉 KINTAN リッチコース (7,980 円)



一頭からわずか3~4kgしかとれない肩甲骨の希少部位ミスジを、特殊なカット技法を用い、厚切りにいたしました。運動の少ない部位なので、適度な霜降りが入り、厚切りにしても柔らかくお召し上がりいただけます。

■野菜と一緒に食べる KINTAN スタイル

骨付きのお肉を最後まで美味しくお召し上がりいただくために、お肉と一緒に〈組み野菜セット〉をお替り自由でご用意いたします。



〈千葉県産サンチュ〉

お肉を引き立てる
爽やかな苦み

〈白菜キムチ〉

和だし仕込みの
まろやかな旨味

〈白髪ネギ〉

心地よいシャキシャキ食感

〈国産にんにく〉

肉厚の存在感と
国産の安心

〈サムジャン〉

仙台味噌の風味と
クセになる辛味

【骨付きが美味しい3つの理由】

①骨から肉へ染みわたる旨味成分

骨にはイノシン酸やグルタミン酸などの旨味成分とコラーゲンがたっぷり詰まった髄液が含まれております。骨付き肉を高温で加熱すると、骨にしている小さな穴を通して旨味成分が肉に染みわたり、より深い味わいになります。

②骨付きだから柔らかい

骨付き肉は肉が骨に引っ張られた状態で焼くので、繊維が縮みにくく柔らかさを維持できます。骨のまわりのお肉にはコラーゲンが多く含まれており加熱することで柔らかくジューシーに仕上がります。

③口いっぱいほおぼる食感

骨付きのお肉はスタッフが焼いた後、一口より少し大きめにカットしてご提供いたします。口の中いっぱいほおぼると、口内細胞が広い範囲で刺激され、セロトニンというホルモンを放出し、幸福感や満足感を感じることができます。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



【販売店舗】



〈焼肉 KINTAN〉

- ・恵比寿焼肉 kintan 渋谷区恵比寿西 1-10-3 トラストリンク恵比寿ビル
- ・六本木焼肉 Kintan 港区六本木 6-1-8 六本木グリーンビル 2階
- ・表参道焼肉 KINTAN 港区北青山 3-10-14 北青山ビル
- ・赤坂焼肉 KINTAN 港区赤坂 3-17-1 ICHIGO 赤坂ビル B1階
- ・代官山焼肉 kintan 渋谷区恵比寿西 1-21-8 レジディア恵比寿Ⅱ
- ・原宿焼肉 KINTAN 渋谷区神宮前 1-10-37 CASCADE HARAJUKU B1階
- ・麻布十番焼肉 Kintan 港区麻布十番 1-9-2 ユニマツ麻布十番ビル 1・2階
- ・神楽坂焼肉 Kintan 新宿区神楽坂 1-10-2
- ・渋谷焼肉 KINTAN 渋谷区宇田川町 15-1 渋谷 PARCO7階

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====