



福岡大名の名店 とり乃屋×焼肉KINTAN
地鶏と熟成牛タンの旨味にお箸が止まらない！

450日以上飼育の完熟宮崎地鶏と20日間熟成牛タンの
ダブル焼肉弁当 ¥1,780

4/18(木)～5/6(月) 1日10食の限定販売

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)が運営する焼肉KINTANは、株式会社とり乃屋(本社:福岡県福岡市・代表 棚田啓介)が運営する福岡大名の名店とり乃屋とのコラボ商品「450日以上飼育の完熟宮崎地鶏と20日間熟成牛タンのダブル焼肉弁当¥1780」を2024年4月18日(木)より、KINTANのお弁当専門店2店舗 KINTAN IN THE HOUSE(渋谷東急フードショー・小田急ハルク)で1日10食の数量限定販売を行います。



■福岡大名の名店とり乃屋×焼肉KINTANの“熟成”最強コンビ

創業50年の福岡の名店「とり乃屋」と「焼肉KINTAN」の期間限定スペシャルコラボ。とり乃屋の“450日以上飼育の完熟宮崎地鶏”と、焼肉KINTANの人気メニュー“20日熟成牛タン”の最強コンビの焼肉弁当を開発いたしました。深い味わいの味噌ダレと、噛めば噛むほどに熟成したお肉の旨味が口いっぱいに広がり、箸が止まりません。

■とり乃屋の“450日以上飼育 完熟宮崎地鶏”

一般的によく食べられる鶏肉は約50日飼育して出荷されます。「とり乃屋」の“完熟宮崎地鶏”は450日以上飼育して出荷します。長期飼育した“完熟宮崎地鶏”は肉の旨味が増し、一般的な鶏より多くの運動を行うことで身が締まり弾力のある肉質をお楽しみいただけます。長年かけて開発した秘伝の自家製味噌に漬け込みジューシーに焼き上げます。



■焼肉KINTANの“20日間 熟成牛タン”

焼肉KINTANの人気メニュー“20日間 熟成牛タン”。
牛タンを真空パックし、適切な温度を保ちながら約20日間寝かせることで柔らかい肉質をお楽しみいただけます。山椒を効かせた、風味豊かな九条ねぎのタレでさっぱりとお召上がりいただきます。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

■とり乃屋 地鶏もも味噌焼き

とり乃屋とのスペシャルコラボ弁当の販売を記念して、とり乃屋の“地鶏もも味噌焼き”をKINTANのお弁当専門店2店舗にて取り扱いいたします。電子レンジで温めるだけで、お手軽にとり乃屋の味をお楽しみいただけます。



●とり乃屋 地鶏もも味噌焼き ¥1,200(税込)

＜商品の味わい＞

鶏もも肉を自家製味噌に漬け込み、鉄板焼きにしました。鶏油を使って焼くことで、風味の増した鶏と味噌の相性はバツグン。甘辛い味噌と鉄板焼きならではの香ばしさが、ご飯だけでなく酒の肴としても最適です。

＜内容＞ 1パック(真空) 180g×1

＜保管温度＞ 冷蔵

＜賞費期限＞ 製造日より4週間(10℃以下で保存)

■販売概要

商品名:450日以上飼育の完熟宮崎地鶏と
20日間熟成牛タンのダブル焼肉弁当

価格:1,780円(税込)

内容量:1食

発売日:2024年4月18日(木)~5月6日(月)

限定:1日10食

販売店舗:

① KINTAN IN THE HOUSEしぶちか

(東京都渋谷区道玄坂1-12-1

渋谷東急フードショー しぶちか内)

電話予約可:03-3477-4360/0800-222-2929

② KINTAN IN THE HOUSE小田急ハルク

(東京都新宿区西新宿1-5-1

小田急ハルク B2階)

電話予約可:03-6258-5455/0800-222-2929



=====【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 1-1-71 KN 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

Press Release

【株式会社とり乃屋について】

『地鶏の概念を変える』『本当良い食材を本当に良い形で』を思いに創業から50年全国のお客様に愛され続けています。地鶏という食を1人でも多くのお客様に喜んでもらう為に常に勉強し、今後も更なる満足感を感じて欲しく成長に貪欲に日々営業しております。商品の種類は少ないですが、どこにも負けない唯一無二のとり乃屋の商品を一度お賞味ください。※<https://torinoya-official.com>

【焼肉KINTANについて】

KINTANのある街の人々に「焼肉」と「KINTANの空間」と「サービス」を通じて、日常では得がたい“幸福感”や“豊かさ”を感じてもらえるよう、「その街で1番愛される焼肉レストラン」を目指して日々営業しております。30日間熟成KINTANや日本一のサーロイン・ユッケ™、骨付きKINTANミスジが好評です。

※URL:<https://kintan.restaurant/>

【KINTAN IN THE HOUSEについて】

KINTANから誕生したテイクアウトブランドです。

KINTANの味をそのままご自宅やオフィスでお楽しみいただけるよう、焼肉弁当やしゃぶしゃぶ弁当を販売しています。

※URL:<https://kith.kintan.restaurant>

【株式会社カルネヴァーレについて】

株式会社カルネヴァーレは、都内20店舗・神奈川県1店舗・福岡県1店舗を展開しています。

焼肉KINTAN、しゃぶしゃぶKINTAN、割烹金舌、THE KINTAN STEAK、CBC、天空焼肉 星遊山を展開しています。

※URL:<https://carnevale.jp>

=====【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 1-1-71 KN 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