



CONTENTS

1. FFステーキ新業態「お肉だヨ! 全員集合バクテキ」9月4日(土)グランドオープン
2. 「お肉だヨ! 全員集合バクテキ」フォロワー向けイベントのご報告
3. 「しゃぶしゃぶ温野菜」高級和食店監修の味を手ごろな価格で。“鴨しゃぶ”
4. 居酒屋「かまどか」・「居酒屋土間土間」秋といえば、やっぱり“秋刀魚”。秋の新メニューが導入されました。

1. FFステーキ新業態「お肉だヨ! 全員集合バクテキ」9月4日(土)グランドオープン

9月4日(土)、東京・渋谷区笹塚に1号店を開業いたしました。「お肉だヨ! 全員集合バクテキ(以下、バクテキ)」は、日常的に「肉」を楽しんでいただきたい、という開発者の想いから誕生した業態です。メイン商品であるステーキ「バクテキ」は、通常の大きさで **200g というボリュームがありながら、ライス付で税込み 690 円** という安さでありながら、**CAB プログラム認定の厳選した US 産ブラックアンガス種(黒毛牛)** を使用しているため、食感は柔らかく、肉本来の旨みを楽しんでいただける質の高い商品。この品質で安くご提供できる秘密は、ステーキ以外の肉好き男子をメインターゲットとした商品ラインナップ。店仕込みの「ワイルドビーフカレー」(並)590 円、希少部位のざぶとん



を使用した「ピフカツ」ライス付 890 円、「オーサムハンバーグ」ライス付 690 円というように、ステーキに使用する部位以外にもハンバーグやカレーとしてすべてを使用するため、無駄な部分がないので、その分を還元する仕組みとなっているのと同時に、日本一の店舗数をもつ焼肉店「牛角」、しゃぶしゃぶ店「温野菜」といった肉業態を始め、1200 店舗を超えるレインズチェーンのスケールメリットがあるからこそ実現できました。創業時からの想い、「安く、旨い」をこれからもあらゆる業態で実現し、これからも“お客様の笑顔”となるよう努力して参ります

【店舗情報】

お肉だヨ! 全員集合 バクテキ 笹塚店
東京都渋谷区笹塚 1-56-5 T・Kビル1F
TEL:03-5302-0229
営業時間:11:00~23:00(ラストオーダー 22:30)



2. 「お肉だヨ！全員集合 バクテキ」フォロワー向けイベントのご報告

「お肉だヨ！全員集合 バクテキ(以下、バクテキ)」笹塚店で、9月1日(水)に、フォロワー向けのイベントを開催いたしました。今回、「バクテキ」のブランド名を当社の代表取締役である西山知義のツイッター上で募集。400件の応募から、「お肉だヨ！全員集合」、「バクテキ」とそれぞれを考案いただいた2名の方へ、笹塚店で利用できるお食事券100枚を贈呈させていただきました。同時に、応募いただいた中から、20名様をご招待させていただき、試食会を開催。「バクテキ」と「ワイルドビーフカレー」の2品をご試食いただきました。



切り離して利用する冊子型。考案者それぞれに1冊ずつ特別に作成しました。



ご試食いただいた後、代表の西山もフォロワーの皆さまに商品の感想などをいただくなど、お集まりの皆さまと楽しい時間をすごさせていただきました。

イベントの様子は、youtubeでもダイジェスト版を公開させていただいております。ご興味のある方は、そちらもぜひご覧ください。

youtubeへは、「レイズ広報blog」でリンクしています。
【レイズ広報ブログ <http://reins.weblogs.jp/blog/>】

3. 「しゃぶしゃぶ温野菜」高級和食店監修の味を手ごろな価格で。“鴨しゃぶ”

9月1日(水)より、秋の新メニューが全店導入されました。今回の目玉は、「鴨しゃぶ」。鴨肉を、よりご堪能いただくために、東京・港区白金台にある高級和食店「堀兼」監修の上質な鰹節の風味がたっぷりの“だし”を使用しており、期間限定で、「しゃぶしゃぶ温野菜」で高級和食店の味が楽しめます。「しゃぶしゃぶ温野菜」HP(<http://www.onyasai.com>)も、ぜひご覧ください。



【鴨しゃぶ食べ放題コース】一人前 3,280円

- 秘伝 鴨だし(+もう1種のだしも選択可)
- 鴨肉もも(+牛・豚・鶏肉5種)
- 国産野菜16種+当コース限定「九条ねぎ」
- 竹筒つみれ5種
- 鍋肴9種
- 鴨だし専用「鴨南蛮」(+お食事3種)

“九条ねぎ”と一緒に召し上がりいただくのがお勧めです。

本コースご注文の場合、九条ねぎは、お替り自由。

「しゃぶしゃぶ温野菜」HPでは、鴨がネギを背負って出てくるキャラも登場。

ネギ背負う鴨バージョンは、通常は出てこないキャラ。見られた方は、ラッキー！何かいいことあるかも？！



この他、秋の味覚「きのこ」も登場。『秋のきのこ国産野菜の食べ放題』980円もご用意しています。(こちらは、しゃぶしゃぶ食べ放題のコースをご注文の方は、お一人500円でご提供いたします。) 11種の旬のきのこが食べ放題。きのこの種類は、季節のきのこ8種に仕入れ状況により異なりますが、家庭では、なかなか味わえない“プレミアム”なきのこを3種ご用意しています。

「しゃぶしゃぶ温野菜」の秋メニューは、10月19日までの期間限定です。



4. 居酒屋「かまどか」・「居酒屋土間土間」秋といえば、やっぱり“秋刀魚”。秋の新メニューが導入されました。



秋といえば、やっぱり“秋刀魚”。「かまどか」「居酒屋土間土間」では、旬の秋刀魚を使用したメニューをそれぞれ展開しています。まず、「かまどか」では、炙った秋刀魚の香りが香ばしい『炙り秋刀魚の釜飯』(620 円)、特製ダレで味付けしたサクサクの食感と脂の乗った秋刀魚を堪能できる

『秋刀魚の唐揚げ』(515 円)は、酒に合う旬を感じる一品です。「居酒屋土間土間」では、人気の食べるラー油と秋刀魚のコラボレーション、「土間土間」オリジナル『秋刀魚のラー油味噌焼き』(483 円)が登場。この他、串焼き風の『秋刀魚のネギ間』(410 円)、『珍味！秋刀魚のスモーク』(410 円)など、「土間土間」らしい創作性のある新しい秋刀魚メニューをご提案しています。



秋刀魚のラー油味噌焼き



秋刀魚のネギ間



珍味！秋刀魚のスモーク



定番もあります！

居酒屋「かまどか」・「居酒屋土間土間」では、それぞれ、定番の塩焼き、『秋刀魚の岩塩焼き』(410 円)で、今年の秋もご提供しています。岩塩を秋刀魚の片面にびっしりとまぶし焼き上げました。醤油をかけずに添えた大根おろしと一緒に召し上がりいただきます。「かまどか」では、大根おろしに、わさびを入れているので、いつもの食べ方とは、少し違った味わいを楽しんでいただけます。

居酒屋「かまどか」の秋メニューは、10月末(予定)の期間限定となっております。

「居酒屋土間土間」の秋メニューは、11月8日までの期間限定となっております。