



## CONTENTS

1. 東日本大震災 被災地支援について
2. 『お肉だヨ! 全員集合 バクテキ』3号店目、渋谷センター街に4月26日オープン
3. 『牛角』15周年の節目に、黒毛和牛、国産牛中心メニューに変更。
4. ゴールデンウィーク中の動向について
5. 「国産牛ユッケ(たたき風)」、「石焼ユッケビビンバ」の販売一時休止について

## 1. 東日本大震災 被災地支援について

4月23日(土)に、Jリーグ「川崎フロンターレ」主催で、“牛タン義援金募金”イベントが川崎・等々力競技場前広場で開催されました。当日は、雨が降っていたにも関わらず、Jリーグ再開試合「川崎フロンターレVS. ベガルタ仙台戦」の当日ということもあり、多くのサポーターの方にご来場いただきました。『牛角』としても、東北を支援する、というお気持ちに賛同し、「牛角上タン塩」を協賛させていただきました。

(どしゃぶり雨の中、牛タンの購入に並ぶサポーターの皆さまへ)



4月29日(金)から5月31日(火)まで、居酒屋『かまどか』で、“東北のお酒を飲んで、東北を応援しよう”という主旨から、東北の地酒をお客様におススメするキャンペーンを開始。対象商品は、佐浦(宮城県)の「浦霞本醸造」、あさ開(岩手県)の「あさ開 純米酒」、榮川酒造(福島県)の「榮川 本醸造」の3種類。こちらを1合725円で販売しています。この期間に販売された収益の一部を支援金として、寄付させていただく予定です。

## 2. 『お肉だヨ! 全員集合 バクテキ』3号店目、渋谷センター街に4月26日オープン

昨年9月に1号店目を東京・笹塚にオープンしたステーキFF新業態『お肉だヨ! 全員集合 バクテキ』の3号店目を渋谷センター街にオープンいたしました。2号店目までは、テーブルにて注文をお聞きして、商品を提供していましたが、3号店目は、入り口に食券販売機を導入し、食券を購入していただいて商品をご提供する仕組みを導入。今後のFC展開を見据えた人件費の抑制やオペレーションを検証いたします。平日は、男性会社員の利用が、他の2店舗と比較して多い傾向にあり、バクテキレギュラー(200g)が1番人気となっています。



## 3. 『牛角』15周年の節目に、黒毛和牛・国産牛中心メニューに変更。

1月に15周年を迎えた『牛角』のグランドメニューが、黒毛和牛・国産牛を中心に41商品を新しくしました。創業時より、「安くて、美味しい」を商品コンセプトに、常に商品の品質の向上に取り組み、BSEの発生で、思うような肉を仕入れられなかった時期もありましたが、スケールメリットだけでは実現できない肉質の向上に向けて、社内に「肉プロジェクト」を発足し、肉の仕入れや加工までを見直した結果、今回の黒毛和牛・国産牛の“牛角

=====【掲載内容・取材に関するお問い合わせ】=====

価格”＝“安くて、美味しい”の実現に至りました。国産牛カルビ(515 円)、和牛上カルビ(725 円)の焼肉の定番メニュー、『黒毛和牛厳選味比べ5種盛り』(1659 円)は、希少部位が楽しめることで好評をいただいたことから、期間限定メニューだったものを定番化。また、従来メニューの石焼きビビンバ、石鍋ごまねぎラーメンも、テレビ朝日「お願いランキング」の美食アカデミーで紹介いただいた際、美食のプロ、ちょいきび判定員の皆さまにご指摘いただいた点を改善し、リニューアルして新登場させていただいています。



#### 4. ゴールデンウィーク中の動向について

ゴールデンウィーク期間(4月29日～5月8日)の当社主要4業態(牛角、温野菜、かまどか、土間土間)の動向をご報告させていただきます。

主要4業態合計のGW中の動向は、売上、客数、客単価とも、昨年対比100%を超える結果となりました。身近なレジャーとしての外食の支持は、例年のGWよりも高い傾向が見られ、各種販売促進も比較的、好評だったように感じられました。GW後は、例年需要が落ち込む傾向にありますが、その対策として、これまで蓄えたメール会員に対して、引き続き販売促進を実施し、温野菜は、5月11日(水)から、かまどか、土間土間でも5月17日(火)から夏の期間限定メニューを導入し、需要喚起を狙います。

#### 5. 「国産牛ユッケ(たたき風)」、「石焼ユッケビビンバ」の販売一時休止について

「牛角」で提供しておりました「国産牛ユッケ(たたき風)」、「石焼ユッケビビンバ」の販売を、一時休止させていただいております。「牛角」でご提供していたユッケにつきましては、日本国内の加工工場にて、280℃のオーブンにて、表面を熱し、芯部まで75℃以上1分(※)の加熱がされる処理を行い「たたき処理」をしたものを、出荷前に、ロット毎の食中毒菌を含む菌検査を実施し、安全が確認された食材のみを使用しておりました。また店舗での調理においても、専用調理器具、専用保管容器を使用し、厳格な弊社基準による安全管理ルールに則ってご提供しておりました。しかしながら、ユッケに起因する食中毒により、4名の方の尊い命が失われる事故が発生したことを受け、お客様の業界全体に対するご不安や信頼感に最大限配慮するために、一旦、ご提供を休止させていただいております。

(※)食中毒菌は、75℃以上1分で死滅します。

以 上