

【連続出店!おかげさまで21店舗!!】

匠の技!!肉職人による手切り焼肉食べ放題で話題沸騰中の
国産牛焼肉食べ放題『肉匠坂井』が4月20日(金)グランドオープン!

株式会社ジー・テイスト(代表取締役:阿久津 貴史、本社:愛知県名古屋市中区)は、国産牛を使用した焼肉食べ放題ブランド「肉匠坂井(にくしょうさかい)」を愛知県知立市にオープン致します。焼肉のファミリーレストランの先駆けの焼肉屋さかいが創り出した、話題奮闘中の「焼肉食べ放題」が今月連続出店!これから肉匠坂井は、さらに加速して2019年までに50店舗体制へと出店を目指します。

【肉職人による手切り肉】焼肉のおいしさを極限まで引き出す職人技 「手切り」×「国産牛」×「テーブルオーダー式食べ放題」



お客様のために手間を惜しまない
これも肉匠坂井のこだわりです。

包丁捌き次第で味に差がつく料亭の刺身のよう
に、焼肉の美味しさを引き出すポイントの一つ
が切り方。一頭一頭、肉質はもちろん、部位に
よって脂、繊維の入り方は様々。それらを見極め、
ミリ単位で厚さを調整。刃の入れる角度まで考
えて肉をカットしています。

『本当に食べ放題! ? 肉匠坂井がご提供する肉の品質と種類へのこだわり』

一般的に「焼肉食べ放題」と聞くと、単品注文制の焼肉店と比べてメニューの種類が少なかったり、肉のクオリティが低くなりがちだと思われる方も多くいらっしゃいます。肉匠坂井では、そんなお客さまの想像を上回るこだわりのメニューを取り揃えております。まず当店では、お客さまにご満足していただけるお食事をご提供するために、肉の選定から鮮度の維持に至るまで、徹底した管理を行なっております。脂肪分や柔らかさ、ジューシーさなど厳しい目で選び出された国産牛をかたまりで仕入れ、肉職人の手によって肉の目やスジをチェック、そして毎日店内でカットや仕込みを行なっています。美味しいお肉をさらに美味しく食べていただくための加工により、肉の旨味を最大限に味わえます。

新店続々 オープン!



2017年10月
岐阜関マーゴ店

2017年12月
愛知一宮バイパス店

2017年7月
愛知一宮尾西店

2018年4月
広島福山沖野上店

2018年4月20日
続々
出店

2017年4月
三重桑名店

2018年3月
埼玉入間店

2017年11月
愛知岡崎店

2018年1月
愛知長久手店



三重鈴鹿店



岐阜正木店



東京武蔵野桜堤店



静岡富士宮バイパス店



愛知豊田宮上店



東京八王子めじろ台店



埼玉入間店



高知野市店



栃木宇都宮店



名古屋港店



愛知岩塚店



三重桑名店



愛知一宮尾西店



広島福山沖野上店



愛知春日井店



京都福知山店



岐阜関マーゴ店



愛知岡崎店



愛知一宮バイパス店



愛知長久手店

資料請求 /
店舗視察等
お問合せ

G.taste

【株式会社ジー・テイスト】
(JASDAQ:2694)

〒104-0045
東京都中央区築地 2-10-6 10階

営業企画室/担当:小松 【直通携帯】090-4363-8587

TEL

03-6226-6530