

国産牛焼肉食べ放題

肉匠坂井

報道関係者各位
プレスリリース

株式会社ジー・テイスト(東証JASDAQ 2694)
営業企画部/担当:小松信行
TEL: 03-6226-6530 / 携帯:080-3723-8521

【愛知県に続々出店!早くも22店舗目!!】

匠の技!!肉職人による手切りの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6月7日(木)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)」を愛知県あま市にオープン致します。家族で焼肉を楽しむ文化を創り、他のチェーン店ではなし得なかった、肉職人による手切りでの提供を可能にした「国産牛焼肉食べ放題」が続々出店!これから肉匠坂井は、さらに加速し焼肉ナンバー1ブランドを目指して参ります。

焼肉のおいしさを極限まで引き出す職人技 「国産牛」×「テーブルオーダー式食べ放題」



話題の肉寿司だって食べ放題!!

ローストビーフをはじめ、生ハムなど様々な種類のお肉がネタになっています。またシャリだけ頼んで、自分で焼いた焼肉をのせて、自分オリジナル肉寿司を楽しめるのも肉匠坂井ならではの、新鮮な肉の素材の味をそのまま味わえるということで人気上昇中の肉匠の食べ放題でおなかいっぱい食べることができます。

『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おります。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。



国産牛焼肉食べ放題
肉匠坂井 あま七宝店

〒497-0012 愛知県あま市七宝町
下田廻間2-1

TEL: [052-433-1129](tel:052-433-1129)

<営業時間>

平日: 17時-24時

土日祝日: 16時-24時

新店続々 オープン!



2018年6月7日

続々
出店

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

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



資料請求 /
店舗視察会等
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】

080 - 3723 - 8521

TEL

03-6226-6530