

【2014年オープンの1号店からわずか4年で30店舗成！】 『とろける国産牛大判焼しゃぶ』が話題の 国産牛焼肉食べ放題「肉匠坂井」が出店加速！

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)は、焼肉食べ放題ブランド『国産牛焼肉食べ放題 肉匠坂井』を2018年11月22日(木)に静岡県藤枝市にオープンいたします。今回の出店で30店舗目となります。

話題沸騰！コスパ良し！品質良し！の注目店 「とろける国産牛大判焼しゃぶ」を食べまくれ！



肉匠坂井では、厳選された国産牛をかたまりで仕入れ、肉の目やスジなどを肉職人が見極め一枚一枚手切り。厳しい目で選定した肉はやわらかく、ジューシーな肉本来の豊かな旨みを味わうことができます。その中でも話題の「国産牛 大判焼きしゃぶカルビ」は、とろけるような柔らかさに驚くこと間違いなしの一品です。

そんな、肉匠坂井の食べ放題メニューは「セレクトコース」「スタンダードコース」「プレミアムコース」の3つ。スタンダードコース：2,980円（税抜）では、先程ご紹介した、口の中でとろける「国産牛 大判焼きしゃぶカルビ」や、極上のとろけるような肉をさっとあぶり、卵をつけてお召し上がり頂く、玉子と肉汁のハーモニーがたまらない「大判焼きすきカルビ」が堪能でき、お肉の旨さを実感できるものばかりです。すべて制限時間は120分なので、急いで詰め込まなきゃ！ということなく、ゆっくりと焼肉を堪能していただけます。

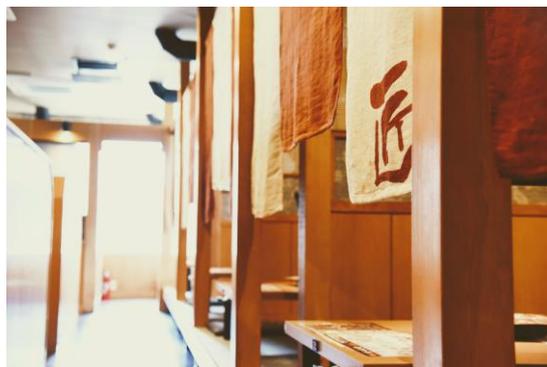


2018年11月22日 オープン
国産牛焼肉食べ放題 肉匠坂井 藤枝店
〒426-0031 静岡県藤枝市築地一丁目6-2
TEL:054-647-2029
<営業時間>
平日：17時-24時
土日祝日：16時-24時

定着した新しい食べ放題の形

「テーブルバイキング」

肉匠坂井は、従来のレストランサービスではなく、テーブルオーダーバイキング形式（お席で注文する食べ放題システム）を採用しております。お客様には常に鮮度の高い商品を提供することで、ファミリー層をターゲットとした郊外型焼肉店です。



焼肉屋さかいだから成し得た

高コストパフォーマンス

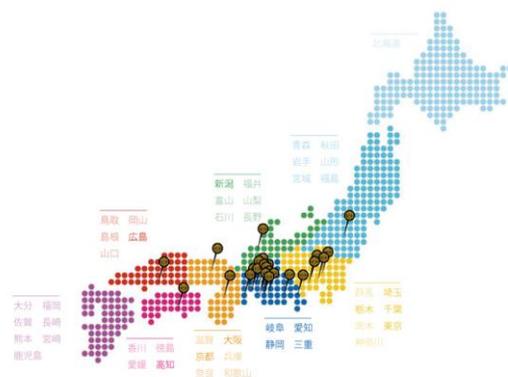
「国産牛」 × 「食べ放題120分」

「コスパ」という言葉が浸透した昨今、質の良い食事を求める消費者のニーズに応えるべく、焼肉屋さかいで20年以上培ってきたノウハウを集結させる事で国産牛の取扱いを実現したのが、高付加価値焼肉専門店「肉匠坂井」です。

多種多様なニーズへの対応を

あなたの街の近くにも「肉匠坂井」が

年内に計6店舗を連続出店予定。2019年には全国50店舗体制になる予定です。あなたの街の近くにも「肉匠坂井」がやってくるかも…！？お店を見つけた際は是非お肉を堪能しにお越しく下さい。



■“国産牛焼肉食べ放題”を全国へ！50店舗に向けてますます出店加速

『千葉市原五所店』『愛知西尾店』に次いで11月3店舗目の今回の出店。忘年会シーズンに向け12月までに『藤枝店』以後、山口周南店(11月27日)、福井二ノ宮店(12月4日)、新潟燕三条店(12月6日)と年内に直営6店舗を、連続でグランドオープンいたします。ファミリー層をターゲットに、リピーターの支持が圧倒的に多い同業態。今後もお子様連れのファミリーや親子3世代はもちろんの事、ビジネスマンや学生のお客様等、幅広いお客様にお楽しみいただけるよう創意工夫を重ねてまいります。

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