

Press Release

◀報道関係者各位▶

2015年10月21日
株式会社イマジネーションズ

もっと美味しく。もっと楽しく。もっとヘルシーに。ジンギスカンに着想を得た新焼肉！ **和牛ジンギス 界**

2015年10月21日（水）神田にオープン

“盛岡南部鉄器”で焼く黒毛和牛をこだわりの“日本酒”とともに味わう新感覚体験

株式会社イマジネーションズは、盛岡南部鉄器で焼く和牛とこだわりの日本酒が味わえる「和牛ジンギス 界」を2015年10月21日（水）にオープンいたします。“盛岡南部鉄器”で焼く黒毛和牛をこだわりの“日本酒”とともに味わう新感覚体験を皆様にご提供します。

【コンセプト】

盛岡南部鉄器で焼く和牛は焦げる事なく、表面香ばしく、中しっとり。和牛の肉汁をまとい焼かれる野菜はその域を超える絶品になります。お肉と野菜。このコンビが相互に美味しく食べられ、鍋を囲むように、楽しんで欲しい。そしてこの黒毛和牛という素晴らしい日本の財産というべき食材の本来の美味しさを、お客様に届けたい。そういう想いで辿り着きました。

油馴染みが非常に良い分厚い南部鉄器はもともと茶器として京都から伝わったものです。僕等はその鉄器で焼いたお肉を自慢の川崎流の「熟成もみだれ」で食べて頂く。

通常、生のお肉に揉み込むたれをあえてつけだれとして使う事で、フルーツやスパイスによる複雑な深みを楽しめます。お飲み物にはこだわりの日本酒をご用意。お肉に日本酒？と思われる方、必見です。和牛という素材の力を存分に発揮させる南部鉄器で焼いたお肉は、相性ぴったりです。素材を活かす。これが日本の食文化の原点です。

【和牛ジンギスとは】

ジンギスカンに着想を得た新感覚焼肉です。「焼肉店の焼き野菜はいつも焦げてて美味しくない。」、「焼肉ロースターは火が強すぎて赤身を焼くとバサつく。炭で焼くとじんわり焼くので、香ばしさが出る頃には内部まで火が通り過ぎてやはりバサつく」といった従来の焼肉店が抱える問題を解決したいと考えました。

ドーム型の鉄器が熱を吸収し、焼肉ロースターより間接的で赤身表面を鉄板焼きの様に焼き、同時に瞬時に焼き上げるので、内部はしっとり焼けます。同様に焼肉ロースターだとうろ焼いても焦げてしまう野菜を鍋の周りで焼くことでお肉の肉汁をまといながら焦げずにじっくり焼くことができます。

鍋を囲みながら和牛の赤身と野菜を美味しく、楽しく、ヘルシーに食べられる、新感覚焼肉として「和牛ジンギス」を皆様にご提供していきます。



【オススメジンギスセット】

■ 特牛・特選肩ロースジンギスセット1,880円（1人前）

（希少部位クラシタ+焼き野菜5種）

希少部位クラシタを使用したジンギスセット。ザブトンと近くにありながら、ザブトンの様にとろける大トロ肉ではなく、きめの非常に細かいサシが均等に入る赤身肉です。

職人が専用のスライサーで5秒でさっと焼ける程度の薄さでスライスし、女性でも赤身の味わいを気軽に楽しめるように工夫しています。



■ こだわりの日本酒に合わせると更に美味！

食前にはフローズン和酒をサービス

和牛のイノシン酸と日本酒のグルタミン酸は最高の相性。日本の二大旨味成分がヤミツキになります。

また、日本酒にあまり馴染みがない方々に向けて、食前酒としてすっきりと飲みやすいフローズン和酒をサービスします。和牛の赤身肉と日本酒の楽しみを見つけていただける機会をご提供します。



【南部鉄器とは】

南部鉄器は、17世紀中頃、南部藩主が京都から盛岡に釜師を招き、茶の湯釜をつくらせたのが始まりといわれます。以来、良質な原材料に恵まれたことや、藩が保護育成に努め各地より多くの鋳物師、釜師を招抱えたことで発展を続け、その製造品も茶釜から日用品にいたるまで広い用途に応じていました。有名な南部鉄瓶は、18世紀になって茶釜を小ぶりにして改良したのが始まりで、一般の人にも手軽に用られるようになりました。

南部鉄器はその優れた品質により多くの人に親しまれ、日本の代表的伝統工芸品として揺るぎない地位とブランドを築いてきました。その逸品の数々は日本的伝統美のひとつの到達として近年さらに評価を高めています。

【店舗情報】

店舗名： 和牛ジンギス 界
住所： 東京都千代田区鍛冶町1-2-12-1 F
営業時間： 17:00～24:00
定休日： 日曜日
アクセス： JR神田駅南口 徒歩20秒
席数： 40席
TEL： 03-6206-0503



【メニュー】



和牛・特選肩ロースジンギスセット (1人前) 1880円

(希少部位クラシタ + 焼野菜5種)

Carefully selected 5 vegetables & Wagyu Kurashita

オリジナル和牛ジンギスセット (1人前) 1580円

(和牛霜降り + 和牛赤身 + 焼野菜5種)

Carefully selected 5 vegetables & Wagyu Simofuri & Wagyu Akami

希少部位ジンギスセット (1人前) 2480円

(本日の希少部位5種 + 焼野菜5種)

Carefully selected 5 vegetables & Carefully selected 5 Kishobai

※セット内容は日替わりとなります。

追加のお肉

<small>数量限定</small> 界の上タン塩	1000円
和牛 特選肩ロース	1580円
和牛 ミックス	1280円
希少部位盛合せ	1980円
特選ホルモン	980円
上ミノ	880円

追加の野菜

玉ねぎ 椎茸 アスパラガス とうもろこし ピーマン プチトマト もやし(無料)	380円
野菜の盛合せ	680円

海鮮焼き

真鳥賊	680円
帆立貝柱	880円

一品お品書き

界の塩ナッツサラダ	880円	枝豆	380円
出来たて混ぜキムチ	680円	カルビスープ<辛味なし>	680円
山芋キムチ	680円	ユッケジャンスープ<辛口>	680円
金山寺味噌と生野菜	580円	ライス	280円
豆もやしとカシューナッツのナムル	480円	鶏コムタンらーめん	780円
アボガドのまるごとサラダ	480円	もやしナムル飯	380円
鉄板みそだれホルモン焼き	1280円	バニラアイス	380円



WAGYUGENGHIS

和牛ジンギスの HOW TO 美味しい食べ方

1. 和牛はサツと

焼きましょう。

鮮度抜群の和牛赤身は焼き過ぎ厳禁です。

Medium-rare

2. 野菜も少し早めが

おすすめ。

「少し早いかな」位の野菜の美味しさも栄養素も逃げません。

Quickly

3. 二種類のタレを

使い分ける。

どちらも自慢の自家製無添加である、濃厚な「ジンギスだれ」と「土佐酢」をお好みで。和牛と野菜の美味しさ倍増します！ *Homemade*

4. 日本酒で合わせると

更に美味！

和牛のイノシン酸と日本酒のグルタミン酸は最高の相性！日本の二大天然旨み成分がヤマツキになります。 *with Sake*

Carefully selected vegetables Wagyu. Umami-Best experience

健康に貢献

1. 牛肉はL-カルニチンが非常に豊富！

加齢と共に減少するL-カルニチンは血液中の脂肪の燃焼を助けます。

2. 和牛は必須アミノ酸を多く含む優れたタンパク源！

特に和牛のタンパク質は、筋肉、肌、髪の毛、血液の形成に必須。

3. 野菜と摂るから効果倍増！

和牛が野菜の栄養素の吸収を促進。
トマトのリコピンには特に相性抜群！