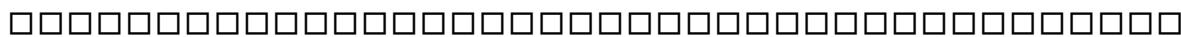
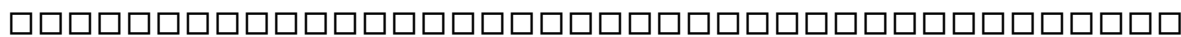


2012年6月5日



『ホルモンの美味しい焼き肉 伊藤課長』

～新メニュー一切替のお知らせ～



株式会社つば八(東京都中央区 代表取締役:塩野入 稔)が運営する『ホルモンの美味しい焼き肉 伊藤課長』は、6月6日(水)より新メニューの提供をスタートします。

新メニューは◆「ネギ塩」シリーズ◆「塩麴」シリーズのという2つの素材をメインテーマにしています。

開発のコンセプトとして、「ネギ塩」シリーズは、夏バテ防止・解消に効果があるビタミンB1、B2の吸収を助けるアリシンが豊富に含まれる『ネギ』を、おいしく身体に取り入れることで、夏を元気に乗り切るメニューとして、また、「塩麴」シリーズは、発酵食品としての塩麴に乳酸菌が多く含まれることから、整腸作用で肌のコンディションを良くし、アンチエイジングや美肌効果の得られるメニューとして考案しました。

■新メニュー導入店舗

- 代々木駅前店  
住所 渋谷区代々木1-38-8 那須ビルB1  
電話 03-5358-2707

- 神田店  
住所 千代田区鍛冶町2-11-17  
電話 03-5289-9029

■新メニュー概要

- 『塩麴』豚カルビの壺漬け 924円(税込)
- 『塩麴』牛カルビの壺漬け 1,029円(税込)
- 『塩麴』牛ハラミの壺漬け 1,554円(税込)
- ネギ塩トントロ 609円(税込)
- ネギ塩豚カルビ 714円(税込)
- ネギ塩牛カルビ 819円(税込)

他にも一品料理・デザートなど各種新登場致します。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>  
株式会社つば八 企画・広報部  
TEL: 03-5205-0291 E-Mail: koho@tsubohachi.co.jp