



1m以上の豪快な炎があがるステーキ&ハンバーグ専門店が イオンモール京都桂川にGRAND OPEN

阪急うめだ本店の和匠肉料理松屋など、焼肉店舗を中心に16店舗を展開している株式会社松屋（本社：大阪府藤井寺市、代表取締役：松山知弘）は、2014年10月17日に新業態となるステーキとハンバーグの専門店「ステーキ&ハンバーグ雨明（読み仮名：あめあかり）」を同日GRAND OPEN予定のイオンモール京都桂川に出店します。同店では、熟成牛のステーキとハンバーグをメイン料理として提供。仕上げ工程のフランベでは、1m以上にもなる豪快な炎にお肉が包まれる様子がカウンター席から楽しめます。また、店舗外側の壁面には、LED照明を使って「雨」が降る様子を表現。ご来店のお客様には、店名コンセプトの通り、降る「雨」の中に豪快な炎の「明かり」が灯るさまをお楽しみ頂けます。

●熟成牛ステーキを1m以上の豪快な火柱のフランベで香りづけ

新店舗は、ステーキとハンバーグの専門店。お肉は専用冷蔵庫で最大50日の熟成を経た牛肉を使用しています。ステーキやハンバーグは両面焼き上げた後、最後の仕上げにフランベを行います。フランベとは、調理の最終工程でお肉の臭みを取り、香りづけを行うためのもので、当店では自家製のソースとワインをブレンドして仕上げたオリジナルのフランベソースを使用します。石盤の上で焼きあがったお肉に、大量のフランベソースをシェフが注ぐと、1mにもおよぶ豪快な火柱が立ち上がります。その800度～900度まで上昇した炎で、一気にお肉の表面をこんがり焼き上げると共に、お肉に香りづけを行います。お客様には、このフランベによって、味と深みも増した牛肉を楽しんでいただくことができます。また、焼き場の目の前にあるカウンター席では、目の前で次々とあがる火柱とシェフのパフォーマンスをお楽しみながらお食事していただくことが可能です。

ステーキ&ハンバーグ
AME-AKARI 雨明



1m以上の火柱が豪快に上がる
仕上げ工程のフランベ

●店舗壁面にLED照明を使い、「雨が降る」様を演出

当店の店舗コンセプトは、店名にもなっている「雨明（あめあかり）」。店内の外装・内装では、「雨」を感じさせるデザインを取り入れました。これまで一般的な商業施設内の飲食店舗では、店舗の壁面に動きのあるデザインを取り入れるお店は殆どありませんでした。そこでこの度、当店はコンセプトである「雨」が「降る」動きをLED照明を使って表現することで、これまでにない「動きのある」壁面を実現。壁面にちりばめられた無数のLED照明を、順々に流れ落ちるようにON/OFFの切り替えをすることで、まるでお店に雨が降っているような様子を表現しました。また、店内の照明も、雨をイメージして、天井から線上に吊り下げたデザインで設計するなど、お店の多くのデザインに「雨」を取り入れています。

内装で表現した「雨」。その「雨」が降る店の中に、当店の名物である1m以上の火柱の「明かり」が次々と灯っていきます。その様をして、当社はこの度お店の名前を「雨明」と名付けました。



店舗外壁には、LED照明を使って
『雨が降る』様子を表現



専用冷蔵庫で30日から最大50日
熟成した牛肉を使用

1m以上の豪快な炎があがるステーキ&ハンバーグ専門店が イオンモール京都桂川にGRAND OPEN



- 国産牛肉100%の自家製ごねハンバーグ「雨明ハンバーグ」(980円～)や、30日以上熟成させた牛肉をつかった本格ステーキメニュー「元祖・雨明ステーキ」(1,280円～)など、メイン料理をリーズナブルな価格で提供
- 迫力満点の1ポンド(約450g)熟成ステーキや、10種類以上の味が選べるデザートアイスなど、ボリュームを求める男性向けメニューや、デザートまで楽しみたい女性向けのメニューも豊富



【店舗概要】

- ・店名:ステーキ&ハンバーグ雨明(あめあかり)
- ・住所:京都府京都市 南区久世高田町376番1
- ・電話:075-932-0298
- ・席数:47席
- ・営業時間:10:00～23:00(※SC規定に従う)
- ・定休日:なし
- ・客単価:昼1,300円(ランチあり)、夜2,000円

【本件についてのお問い合わせ】

株式会社松屋 代表取締役社長 松山知弘

Tel 072-952-0298(代表) (月～土9:00～17:00) Mail: pr@matsuya-gr.com HP: <http://matsuya-gr.com>