



“やみつき”間違いナシ!贅沢な希少ラム肉を 2色の本格スープで味わう他にない絶品『火鍋』 ジンギスカンの「悟大」から6/1新登場!!

希少ラム肉を網焼きで提供するジンギスカン専門店「羊肉酒場 悟大(ごだい)」(運営:株式会社大庄、本社:東京都大田区、代表取締役社長:平了寿)では、夏を目前とした平成29年6月1日(木)より、「悟大」ならではの本格火鍋『やみつき火鍋』の販売を開始します。栄養価が高くかつヘルシーでダイエットにも良いとされるラム肉の中でも希少価値が高く美味しい「特上の肩ロース」を 滋養強壮にも最適な激旨辛スープとまろやかな薬膳スープ “2種のスープ”でご堪能いただける健康志向のメニューです。なお、販売店舗は、全国の「悟大」全店(11店舗)です。



▲本場さながらの麻辣と白湯2種の本格スープに、極上の生ラム肉をさっとしゃぶしゃぶするのが悟大流

ジンギスカン専門店「悟大」だからできる他にはない火鍋



▲この輝く肉!!このまま食べたくなるような美しいサシの入った贅沢なラムの特上肩ロース

『やみつき火鍋』で使用する肉は、新鮮で美味しいジンギスカンをリーズナブルに味わえるのご好評をいただいている「悟大」ならではの厳選ラム肉。北海道千歳の羊肉専門卸「肉の山本」から空輸で直接仕入れる極上肉の中でも“1頭から僅か600g程しか取れない”希少部位「特上肩ロース」のみを使用します。臭みが驚くほどなく、脂が甘くとろけるような柔らかさが特徴です。また、肉の旨味を火鍋でもしっかり感じていただけるよう絶妙な厚さで丁寧にスライスしてご提供。ジューシーな特上の肩ロース肉、“しゃぶしゃぶ”を食べるようにさっとアツアツのスープにくぐらせレアで食するのが絶品です。

クセになる辛さ赤のマラーと、まろやかな白のピタン

特製の火鍋スープは、本格にこだわった麻辣(マラー)スープと白湯(ピタン)の2種をご用意。本格でありながらも自慢の極上ラム肉の旨味が引き立つように開発しました。真っ赤な麻辣スープは、唐辛子や花椒(かしょう)、胡椒などのスパイスと四川豆板醤をふんだんに使用。夏にぴったりのクセになる刺激的なスープです。スパイシーな香りは食欲をそそり、ヒリヒリとした辛さの中にも、後を引くような旨味を感じられます。一方、白湯スープは、鶏ガラ出汁をベースに生姜やにんにく、松の実やクコの実、八角、ナツメグなど厳選した薬膳食材を仕上げに使用。奥深く、まろやかで優しい味わいが夏の疲れを癒します。

極上ラム肉を後引く味わいの2種のスープで堪能すれば食欲増進、さらに肉そのものの旨さと野菜のだし、スープの美味しさが相まって、“やみつき”になること間違いありません。

美味しく食べてもダイエットに最適!?

昨今、女性ばかりではなく、男性にも健康的なダイエットが広まりトレンドとなっています。高タンパク低カロリー、ヘルシーでダイエットにも良いとされるラム肉。その中でも特に希少で美味しい「特上肩ロース」を滋養強壮にも良い2種の特製スープで味わえる悟大の『やみつき火鍋』は、野菜もしっかり食べられ、現代人の健康維持とダイエットに最適なメニューと言っても過言ではありません。

<「羊肉酒場 悟大」とは?>

「羊肉酒場 悟大(ごだい)」は、『珍しい網焼きの絶品ジンギスカンをガンガン食べて、生ビールをガブガブ飲む!』がコンセプト。感動するほどの旨いジンギスカンが味わえることとコストパフォーマンスの良さが最大の魅力です。北海道の専門店でも堪能するかのようジンギスカンを気軽にがっつり味わいながら、美味しい生ビールをガブガブ飲めるリーズナブルな価格設定。昭和の大衆酒場の良き風情を現代風にアレンジしたラフな空気感が漂う“ネオ大衆酒場”のような、気楽で心地よい新感覚の「ジンギスカン酒場」です。



【商品概要】

- ◆メニュー名:『やみつき火鍋』
- ◆販売価格:1,500円(税別)/1人前(※1人前からの注文可)
- ◆セット内容:麻辣と白湯の2種のスープ、ラム肉(特上肩ロース)、野菜盛(6種)、豆腐

【販売店舗】

- ◆「羊肉酒場 悟大」
水道橋店(東京)、水道橋2号店(東京)、三鷹店(東京/みたかドラム缶横丁内)、大手町店(東京)、用賀店(東京)、網島店(神奈川)、武蔵小杉店(神奈川)、三島広小路店(静岡)、佐賀駅前店(佐賀)、帯広店(北海道)
- ◆「北海道ジンギスカンビアホール 悟大withサッポロ」八重洲口店(東京)

あみやきジンギスカン



本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社大庄 広報室 担当:亀田 昌則

TEL:03-5764-2270 FAX:03-5764-2227

e-mail : kameda@daisyoy.co.jp

http://www.daisyoy.co.jp/