

低脂肪＆高タンパクな“ヘルシー肉の代表格”ラム！臭みを抑えて旨味を凝縮 初心者も食べやすい定番ジンギスカンからラム生ハムやラムベーコンまで 神戸・三宮にラム肉専門店「ひつじの杜（もり）」が7月17日にニューオープン ～メディア向け内覧・試食会開催 7月16日(水)16時スタート～

飲食業界の「働き方改革」を目指すIT企業の株式会社Minato（東京都中央区新川2-21-10、代表取締役＝中明知也）は7月17日(木)、神戸・三宮の中心地にラム肉専門店「ひつじの杜（もり）」をニューオープンします。オープンに先立ちまして、7月16日(水)16時～内覧・試食会を開催します。詳細は2ページ目をご覧ください。

■臭みをなくして旨味倍增「塩メ熟成ラム」！ラム初心者が食べやすい多彩なバリエーション



「塩メ熟成ラム」



定番の「ジンギスカン」

ラムは、牛と比べて、脂が少ないため、カロリーも低く抑えられるヘルシー食として密かなブームとなっています。今回オープンするのは、本場の札幌流（※1）ジンギスカン＆卓上ハイボールタワーをコンセプトにしたラム肉専門店。店内は、木を基調とし温かみと明るさを演出し、目の前で盛り付けを行うシズル感を味わえるカウンター席とゆっくりくつろげるテーブル席を設けました。こだわりの「塩メ熟成ラム」は、丁寧にトリミングしたお肉を特別な塩を使い塩蔵熟成のような方法で、独自のラムのクセをやわらげ、味に深みと旨味を増し、初心者でも食べやすいジンギスカンを実現しました。さらに、数十種類の材料をブレンドした独自の専用タレが味の深みをだし、オリジナルの辛味パウダーとすりおろしの山わさびがアクセントとなります。※1 羊肉のもも肉・肩ロース肉を成形加工し専用のジンギスカン鉄板鍋で焼いた味付けしていないジンギスカン肉を専用のタレにつけて食べる焼肉のような食べ方。

皮ごとカットして食べるコリコリとした食感の「ラムタン 刻み葱塩レモン」（1,188円）、程よい脂が上品な味わいの希少な「ラムサガリ」（1,078円）、骨の周りの旨味がつまった「ラムチョップ オリジナルラムスパイス」（1,628円）のほか、「ラム生ハムと季節の果実」（1,188円）や「ラムベーコンのポテトサラダ」（858円）などいろんなバリエーションでラムを楽しめます。また、各お席に卓上ハイボールタワーを設置して、ご自身で注いで飲んでいただくことができます。



「ラムタン 刻み葱塩レモン」



「ラム生ハムと季節の果実」



「ラムベーコンのポテトサラダ」

■取材に関するお問い合わせ■

ひつじの杜 広報事務局 担当：八尾

TEL：070-8429-4656

Eメール：satomi@black-panther.jp

■その他のメニュー



マトンフィレ



ラムチョップ



高級ごま油薫ラム肉用かけごはん

ドリンクメニューは、ビール、酎ハイ、焼酎、果実酒、ワイン、ソフトドリンクなどをご用意しており、卓上ハイボールやビールなどを含めた飲み放題90分（1,738円）もご利用いただけます。デザートは、「本日のソルベ」(418円)で締めさせていただきます。

■店舗詳細

住所：兵庫県神戸市中央区下山手通1-1-2 みそのビル 3F

TEL：078-335-7868

営業時間：17:00～23:00(L.O.22:30)

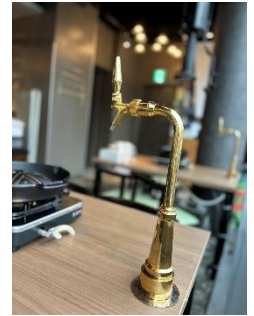
定休日：なし

店舗面積：約30坪

客単価：5,000円前後

席数：カウンター13席、テーブル4名6席、3名1席、2名1席

<公式インスタ> https://www.instagram.com/p/DJff_pth9Hs/



卓上ハイボールタワー

7月16日（水）メディア内覧・ご試食会を開催

7月17日のオープンに先立ち、メディア内覧・ご試食会を開催します。ぜひご参加くださいませ。

日時：7月16日（水）16時～18時

場所：ひつじの杜（もり）（神戸市中央区中央区下山手通1丁目1-2 みそのビル 3F）

内容：外観・内観・メニュー撮影、メニュー試食、社長インタビューなど

ご参加希望の方は、お手数ではございますが、以下の内容を下記のメールアドレスまでお送りいただくか、申請フォームまたはQRコードよりお申込みくださいませ。

申し込みフォーム：<https://forms.gle/k4c8n5nyP7s7wdBo7>

- ①お名前
- ②媒体名
- ③ご参加人数
- ④ご到着予定時間
- ⑤ご連絡先（電話番号）
- ⑥ご掲載・放送予定日
- ⑦備考（他の日のご取材を希望、撮影内容についてのご要望などあればご自由にお書きください）



QRコード

■取材に関するお問い合わせ■

ひつじの杜 広報事務局 担当：八尾

TEL：070-8429-4656

Eメール：satomi@black-panther.jp