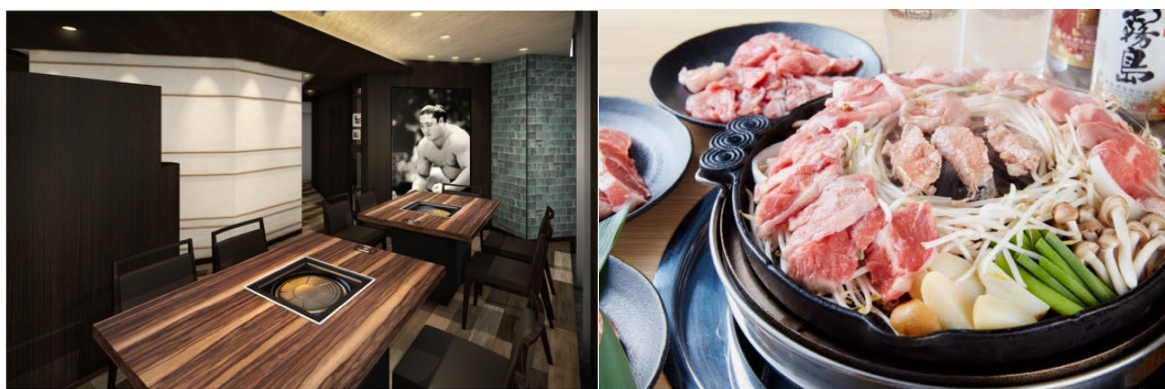


新橋の新たなランドマーク「eatas 新橋」に、2019年1月25日
「ジンギスカン霧島 新橋店」がグランドオープン！
1月23日にメディア限定レセプション（試食会）を開催
～生ラムや熟成ラムなど羊にこだわり抜いた極上ジンギスカンを提供～

元・大関霧島、現・陸奥親方の店「ジンギスカン霧島」を都内で展開する株式会社霧島（東京都墨田区、代表取締役：進藤 晴彦氏）は、2019年1月25日（金）、複合飲食ビル「eatas 新橋（イータス新橋）」5階に「ジンギスカン霧島 新橋店」をオープンいたします。都内で展開する「ジンギスカン霧島」の5店舗目となる新橋店は、ブランドの旗艦店と位置づけています。「特上生ラム」や「熟成ラム」など、鮮度や肉質にこだわった極上のジンギスカンを提供します。



■新橋駅近の好立地、新たなランドマークへ旗艦店として出店

今回出店する「eatas 新橋」は新橋駅から徒歩2分という好アクセスで、計9店舗の飲食店が入居する複合飲食ビルです。店舗オープンと同日にビル自体もグランドオープンを迎え、今後、新橋の新たなランドマークになるであろうと注目されています。「ジンギスカン霧島 新橋店」はこのビルの5階に入居し、5店舗のなかでも“旗艦店”と位置づけ「ジンギスカン霧島」のブランドイメージの強化に努めていきます。

■ジンギスカン初心者から上級者まで大満足！特上生ラムと熟成ラムで羊を味わい尽くす

各テーブルに設置された無煙ロースターで、こだわりのジンギスカンが楽しめます。約12年にわたりジンギスカン専門店を運営してきた中で培ってきた独自の仕入れルートにより、鮮度の高い上質なラム肉をさまざまな部位で揃え、ジンギスカン初心者から上級者までが満足できる内容をご提供いたします。



左)「特上生ラム」(1250円)

右)「ラムチャップ」(10g100円)

中でもおすすめしたいのが「特上生ラム」（写真左）と「熟成ラム」です。「特上生ラム」は、羊一頭からわずか2人前しか取れない稀少部位を使用した目玉商品。肩ロースの最も柔らかい芯の部分を使っており、その肉質には定評があります。一方の「熟成ラム」は、完全チルドで数日間熟成した肩ロースです。肉の旨みが増し、一層味わい深く感じられます。ラム好きならずとも、必ず食べていただきたい逸品です。また、お代わりに続出「ラムチャップ」は、肉厚にカットされた骨付き肉で、ラムの美味しさを豪快

に楽しめます。大人数でのご来店の場合には、生ラム・ランプ・ラムタンの「3種盛」、さらに特上生ラム・塩ダレもみ焼きが加わった「5種盛」で、部位の違いを楽しんでいただくのがおすすめです。

そしてこれらのラムは、ジンギスカン霧島の秘伝タレにつけてお召し上がりいただきます。野菜や果実などを贅沢に使ってブレンドし、ラム肉との相性を追求し独自に開発いたしました。素材の良さを引き立てるオリジナルのタレで、ジンギスカンの味わいをさらに広げます。

細部にまでこだわりを持った当店のジンギスカンで「ラムの概念が変わった」という声も多数いただきました。ラムは高タンパク、低コレステロールと言われておりますので、ヘルシーで太りにくいアイテムとして、「ガッツリ肉を食べたいけど、栄養面も気になる」という女性にもぴったりです。

■宴会利用に最適なコースも各種ご用意！ランチにはラム 100%のラムハンバーグを！



左)「大関コース」(3600円)

右)豊富なラインナップのドリンク

コースは、人気メニューがひと通り楽しめる「大関コース」をはじめ、飲み放題付きなども用意。ドリンクには、生ビールやハイボール、ソーワなど各種、取り揃えています。そのほか萬膳酒造など、親方の地元・鹿児島の酒蔵による焼酎も楽しめます。



ランチでは、ラム肉 100%のハンバーグを提供。和風おろしとデミグラスの2種類があり、いずれも、ごはん(大盛無料)・味噌汁・わかめサラダ・小鉢・ワンドリンクつき。

◆「ラムハンバーグ定食 A (和風おろし)」(750円) ※写真のもの

◆「ラムハンバーグ定食 B (デミグラス)」(750円)

これらのメニューで近隣ワーカーのランチニーズに応えます。

■無煙ロースターでにおいの心配ナシ。食事や会話をゆったりと堪能できる店舗設計



左)ジンギスカン鍋はテーブルに埋め込み式の無煙ロースター

右)ゆったりと寛げる店内

黒を基調とした、落ち着いたデザインの店内は全 62 席。壁で仕切られた完全個室も用意し、12 名まで収容可能。店内には大関・霧島時代の優勝額のレプリカや化粧まわしを飾り、「ジンギスカン霧島」の世界観を表現します。

各テーブルにははめ込み式の無煙ロースターを配備し、においを気にせず食事を楽しめるのも嬉しいポイント。衣服への油ハネの心配もありません。従来のジンギスカン店にあるような、テーブル上で視界を遮るダクトもなく、ストレスなくお食事と会話を楽しめる店内設計で、宴会からデート、接待まで多様なニーズに対応します。



■元・大関 霧島について

鹿児島県霧島市出身の元大相撲力士。現・陸奥親方、元・大関霧島。1990年に大関昇進、翌1991年の1月場所で幕内初優勝を果たす。「和製ヘラクレス」、「角界のアラン・ドロン」の異名を持つ。「ジングスカン霧島」のほか、「ちゃんこ霧島」を手掛ける。

■株式会社霧島について

元・大関霧島による「ちゃんこ霧島」を両国で2店舗、「ジングスカン霧島」を新宿、御徒町、浅草、五反田、新橋で7店舗を運営する。「ジングスカン霧島」は、2004年、神田に1号店をオープン（現在は移転し御徒町店として営業）。ジングスカンブームの真ただ中に創業し、ブームを経た今なお、支持される実力店だ。株式会社霧島では、「ジングスカン霧島」「ちゃんこ霧島」や他業態も含め、2020年までに10店舗の飲食店を目標に展開中。目

下、2019年3月、水道橋に「ジングスカン霧島」を開業予定している。

【店舗データ】



- ・開業：2019年1月25日（金）
- ・店名：ジングスカン霧島 新橋店
- ・住所：東京都港区新橋3-13-4 eatus 新橋5階
- ・電話：03-5405-6655
- 【月～金】ランチ11:00～15:00(LO14:30)、ディナー17:00～23:00(LO22:15)
- 【土日祝】11:00～23:00(LO22:15) ※終日ディナーメニューを提供
- ・定休日：無休（年末年始を除く）
- ・HP：<https://j-kirishima.com/j/index.html>
- ・運営：株式会社霧島

メディア限定レセプション（ご試食会）開催のご案内

日程：2019年1月23日（水）

時間：①18:00-20:00 ②19:00-21:00 ※お選びください

場所：ジングスカン霧島 新橋店

<住所：東京都港区新橋3-13-4 eatus 新橋5階>

お手数でございますが、ご試食会ご参加希望の場合には下記必要事項を添えてご連絡ください。

◆媒体名 ◆御社名・部署名 ◆お名前 ◆人数 ◆ご希望時間 ◆電話番号

お申込先：カセット PR

担当：小野 info@cachette.co.jp

※本イベントはメディアの方限定・完全予約制とさせていただきます。

※お席には限りがございますので、主催者からの返信メールをもちまして正式なご予約とさせていただきます。

<ご取材に関するお問い合わせ先>

カセット PR / 担当：小野 茜 ([080-4325-6363](tel:080-4325-6363) / info@cachette.co.jp)