

創業 142 年を誇る老舗すき焼き店「ちんや」 平日限定「お昼のお品書き」の提供を 3 月 22 日よりスタート

開始日：2022年3月22日（火）

東京・浅草最古のすき焼き店として創業 142 年を誇る老舗すき焼き店「ちんや」は、3 月 18 日（金）に「浅草本店」として、旧店舗から少し離れた隅田川を望む江戸通り沿いへ移転し再オープンを果たしました。この「ちんや」では、オープンの週末連休明けとなる 3 月 22 日（火）より、気軽に楽しめる「お昼のお品書き」を平日限定で開始いたします。



■ 春の浅草散策のランチにもおすすめ、ちよっぴり贅沢なお昼の御膳をどうぞ。

「ちんや」、平日限定となる、「お昼のお品書き」では、「すき鍋御膳」、「肉まぶし御膳」、「ローストビーフ丼」の全 3 品がラインナップ。いずれも「ちんや」が探求し続けている美味しさへのこだわりを反映しながらも、お求めやすい価格で、より気軽に楽しんでいただける御膳スタイルで提供します。

お昼のお品書きにおいても、身の旨味と脂の甘味のバランスと熟成による香りの良さが絶妙な、「ちんや」独自の基準による「適サシ肉」^(※)を使用、「ちんや」でだからこそ味わえる特別御膳となっています。「ちんや」の代名詞でもあるすき焼きを、ランチタイムに合わせ気軽なスタイルにアレンジした「すき鍋御膳」では、少し甘めに仕上げた特製の割り下で仕上げるすき焼きを小鍋スタイルでお楽しみいただけます。また、ひつまぶしをイメージし、自家製タレで仕上げた角切り牛肉をのせたご飯を出汁で味わう「肉まぶし御膳」、絶妙な火入れを施した「ローストビーフ丼」も見逃せません。これらメインには、サラダや茶わん蒸し、お味噌汁、香の物をセットにしておいしく、お楽しみたくさんの贅沢御膳となっています。

※ 「ちんや」こだわりの適サシ肉 … 「適サシ肉」とは、言うまでもなく「適度な霜降肉」のことで、サシの入り方が過剰でないこと意味する「ちんや」による造語です。脂肪の量が 4 等級であること、脂肪の融点やサシの入り方など、「適サシ肉」としての独自の基準を設け、商標登録（登録第 5980224 号）しました。

■ ちんや 浅草本店「お昼のお品書き」提供概要

提供時間：2022年3月22日（火）より、月曜～金曜 11:00～15:00（祝日を除く）

お品書き：・「すき鍋御膳」3,600円 / 「肉まぶし御膳」3,000円 / 「ローストビーフ丼」2,700円
※価格はいずれも税込、各種数に限りがございますので売切れの際はご容赦ください。

提供店舗：ちんや 浅草本店
東京都台東区花川戸 2-16-1 / TEL 03-3841-0010

ウェブサイト：<https://chinya.co.jp/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307
広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp