

**創業 142 年を誇る老舗すき焼き店「ちんや」
暑いなら、“厚”・“熱”の適サシ肉で暑気払い！
適サシ“厚熱”焼きほか、夏限定・適サシ肉しゃぶしゃぶ、すき焼きコースが登場
販売期間：2022年8月8日（月）～9月30日（金）**

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」浅草本店では、暑さ厳しい今夏、ちんや独自の基準により厳選、熟成した「適サシ肉」（商標登録）の最上位部位のヒレを使用した、厚熱焼きとすき焼き、薬味にこだわったしゃぶしゃぶなど、召し上がり方にも変化をつけた、夏限定のコース 4 種を販売します。



■ 「ちんや」こだわりの適サシ肉、どのスタイルで味わいますか？

「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、肥育期間や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。

このたび、夏の期間限定で用意したコースは、いずれもこの適サシ肉を使用した料理をメインに構成した 4 種。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適サシ肉でだからこそ味わえる特別なコースとなっています。

「適サシヒレ肉の“厚熱”焼きコース」と「適サシヒレ肉の“厚熱”焼きセット」では、厚くカットした適サシ肉ヒレ部位を、夏野菜と共にプレートで焼き上げて楽しんでいただけます。また、同じく適サシ肉ヒレ部位をちんや自慢のすき焼きで味わう「適サシヒレ肉のすき焼きコース」、すき焼きと並んで人気のしゃぶしゃぶをさっぱりダレで味わう「夏のさっぱりしゃぶしゃぶコース」も見逃せません。

■ ちんや 浅草本店 夏限定コース各種 販売概要

販売時間：2022年8月8日（月）～9月30日（金）

販売メニュー：
・「適サシヒレ肉の“厚熱”焼きコース」19,800 円
・「適サシヒレ肉の“厚熱”焼きセット」15,800 円
・「適サシヒレ肉のすき焼きコース」19,800 円
・「夏のさっぱりしゃぶしゃぶコース」16,800 円 ※価格はいずれもお一人様、税込・サービス料別

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/>

■ ちんや 浅草本店 夏限定コース 内容

※価格はいずれもお一人様、税込・サービス料別

◇ 「適サシヒレ肉の“厚熱”焼きコース」 19,800 円

- ・ 先付
- ・ 前菜
- ・ 向付
- ・ 適サシヒレ肉の厚熱焼き（120g）
- ・ 野菜焼き
- ・ 口直し
- ・ みそ椀
- ・ 御飯
- ・ 牛しぐれ煮
- ・ デザート



◇ 「適サシヒレ肉の“厚熱”焼きセット」 15,800 円

- ・ 先付
- ・ 適サシヒレ肉の厚熱焼き（120g）
- ・ 野菜焼き
- ・ みそ椀
- ・ 御飯
- ・ お新香



◇ 「適サシヒレ肉のすき焼きコース」 19,800 円

- ・ 先付
- ・ 前菜
- ・ 向付
- ・ 適サシヒレ肉のすき焼き（120g）
- ・ ザク
- ・ 口直し
- ・ みそ椀
- ・ 御飯
- ・ 牛しぐれ煮
- ・ デザート



◇ 「夏のさっぱりしゃぶしゃぶコース」 16,800 円

- ・ 先付
- ・ 前菜
- ・ 向付
- ・ しゃぶしゃぶ（熟成適サシ肉 120g）
- ・ 夏野菜のたっぷりザク
- ・ 塩すだち、鬼おろしポン酢、青唐辛子だし醤油
- ・ 口直し
- ・ きしめん
- ・ 牛すじ煮
- ・ デザート



【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

■ ちんや 浅草本店

「ちんや」は、1880年（明治13年）に、東京・浅草の地に料理屋として創業、1903年（明治36年）すき焼きの専門店となりました。その料理へのこだわり、味、クオリティから、何世代にもわたり、多くのお客様に愛され、日本を代表するすき焼き店として、その名を馳せてきました。

店舗の老朽化、世界情勢などの影響から、2021年8月に一時休業したものの、2022年3月18日（浅草の誕生日）に、その「伝統」「こだわり」を絶やすまいと、「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。

開店以来、こだわり、探求してきたのは「美味しさ」。「ちんや」のすき焼きは、最初に千住葱の香りをまどわせたお肉から召し上がっていただきます。その後は、食材にこだわった「ザク」と一緒に、少し甘めに仕上げた割り下で、すき焼きを存分にお楽しみいただけます。コースでは、季節ごとに四季を味わえる先附や前菜を提供、すき焼きだけでなく、しゃぶしゃぶのコースもご用意しております。

また、併設する「精肉ちんや」では、「適サシ肉」をはじめ、店舗でカットしたお肉や「牛肉のしぐれ煮」などを販売致します。



～すき焼き文化を世界へ、次世代へ～

すき焼きは、思い出と一番結びつく料理であり、日本を代表する食文化の一つです。

浅草から始まったちんやのすき焼きは、2世代、3世代と世代を越え、国境を越え、人々の絆をつないでいきます。

思い出に一番近い場所に「ちんや」はあり続けたいと願います。



～「適サシ肉」～

「適サシ肉」（商標登録済み）とは、サシの入りが過剰でない「適度な霜降肉」のこと。脂肪の量が4等級、脂肪の融け方が良い、十分な月齢（30か月）まで肥育した和牛のメス牛の脂は、加熱すると、サシと赤身の境界線から「和牛香」が発生します。その香りに加え、赤身の旨味と脂の甘味がバランスよく、さらに熟成させる事により胃もたれせず、そして香りも良いすき焼きを実現できます。



【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