フードリンクグループ 御中
食を通して笑顔に。
焼肉坂井ホールディングス
NEWS RELEASE

株式会社 焼肉坂井ホールディングス 東京支社
〒104-0045
東京都中央区築地 2-10-6 Daiwa 築地駅前ビル
https://ys-holdings.co.jp/

炭火 焼肉屋 さかい

ハーゲンダッツ
アイスクリーム食べ放題！

11月18日（水） メディア試食会を静岡 掛川店にて開催いたします

～ 韓国グルメフェア・秋・冬の新メニューなど、1組様につき15品ほどお楽しみください ～

この度、弊社が運営しております「焼肉屋さかい静岡 掛川店」は 11 月 20 日（金）に「炭火焼肉屋さかい静岡 掛川店」としてリニューアルオープンする事となりました。つきましては、職人の手切りによる最高の状態でお肉を提供する「焼肉屋さかい」の魅力と新しくなった「炭火焼肉屋さかい静岡 掛川店」をご紹介させて頂きたく、11 月 18 日（水）にメディア試食会を開催いたします。期間限定の韓国グルメフェアに秋・冬の新メニューなど 1 組様・15 品ほどお選びいただき、ご試食をいただけます。また、焼肉屋さかい史上初となる「ハーゲンダッツ アイスクリームバー」も設置。アイスクリーム食べ放題もお楽しみください。ご参加いただけるマスコミ様は下記お申込み QR コード（右下に掲載）から返信、もしくは最終ページにございます「出席票」にご記入のほどご返信をいただけますと幸いでございます。お忙しい中お手数をおかけいたします。皆さまとお会いできることを楽しみにしております。



※試食メニューの詳細はページ 2 に記載しています

---------- 炭火焼肉屋さかい メディア試食会 ----------

日時：11月18日(水)　正午12時00分 ～ 午後2時00分（受付開始 11時30分）
会場：炭火焼肉屋さかい 静岡 掛川店（静岡県掛川市大池635-3）



内容

① 「炭火焼肉屋さかい」の説明
（歴史、コンセプト、メニューの特徴）

② 試食メニューの説明・試食・撮影
（ご希望のマスコミ様は職人のお肉・手切りシーンなどの撮影も承ります。）

③ 質疑応答


店舗イメージ

こちらからも出席のお申込みができます

炭火焼肉屋さかい メディア試食会メニュー

※ 画像はイメージです

■ 特製塩ねぎ上牛タン

さっぱりとした風味の塩ねぎが牛タンの旨みを引き立てます。お食事の最初に、あっさり楽しむのも一つ、中間に、食べ応えのアクセントとして一つ、そして、最後の〆の焼肉にも。どんな起用法でも、それぞれの美味しさを発揮する焼肉屋さかい定番のオールラウンドな焼肉です。



■ 花咲ロース（贅沢トリュフ醤油付き）

職人の手切りでお肉を提供する焼肉屋さかいの神髄。タレがしっかりロース肉に絡む絶妙のカットに、お口に入れた時に広がる、その旨み。今回は芳醇な香りと濃厚な風味のトリュフ醤油で今までとは違った引き締まった味わいの“新”花咲ロースをご堪能ください。





韓国グルメフェア

令和９年１月17日（日）までの期間限定メニュー

～ 旨辛の刺激に濃厚な味わい、さっぱりサラダやスイーツまで、
韓国気分を満喫できる多彩なメニューを揃えました～

美味しさも、満足感も、ボリュームも。心まで満たされる背徳グルメに、韓国グルメならではの旨辛メニュー、さっぱり楽しめるサラダやスイーツを加えた、「食欲の秋」にふさわしい全７種類のラインアップをご用意いたしました。

韓国グルメフェアの詳細はコチラからご確認ください

メニュー

左記メニューから１組様・15品ほど、お楽しみいただけます。
（上記メニュー含む）

※お食事代のお支払いは必要ございません

ハーゲンダッツ アイスクリーム 食べ放題もお楽しみください。
（バニラ・ストロベリー・季節の味わいなど数種類のフレバーをご用意いたします。）

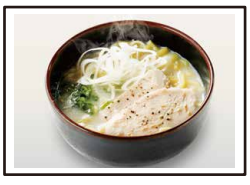
秋・冬メニューにつきまして

焼肉メニュー・ラーメンメニューでは、赤色・白色（紅白）イメージの商品を展開し、焼肉メニューでは“辛カラメニュー”と“ニンニクメニュー”。ラーメンメニューでは“旨辛”と“コムタン”でメニューのバリエーションを増やし変化を付けて参ります。また、「贅沢トリュフ醤油付き」商品の新規導入もございます。


辛カラ ハラミ


ニンニク ハラミ


旨辛カルビラーメンハーフ


コムタンラーメンハーフ


熟成極カルビ（贅沢トリュフ醤油付）

「うまい」「安い」「楽しい」
そんなシンプルな感動を大切にしたいから
これまでよりもさらに品質にこだわっています。

■ おいしさへのこだわり

肉のプロが肉の目やスジなどを見極め、機械を使わず一枚ずつ丁寧に手切りをしています。
手切りすることで肉汁・旨みを逃がさないので、ジューシーな肉の美味しさを楽しめます。

■ 肉へのこだわり

焼肉屋さかいで主に仕入れている牛はアメリカの広大な自然の中で栄養価の高い穀物で育てられています。その為、適度な脂肪分でやわらかく、ジューシーな肉本来の豊かな旨味を存分に感じられます。

■ 安心・安全への取り組み

牛の飼育からお客様へ提供するまで、品質を徹底管理。
① 生産地・加工場の確認
② 定期的な衛生検査
③ トレーサビリティ法に基づく情報開示
など、安心・安全に向けて様々な取り組みを行っています。

焼肉屋さかいについて

「焼肉屋さかい」は1993 年に岐阜県岐阜市に 1 号店をオープンしました。その後、東海エリアを中心に30 年以上、焼肉料理一筋で営んでまいりました。焼肉屋さかいのお肉は、開業以来、培ってきた調達ルートで塊買いしたものです。これによりコストや鮮度に大きく影響する工場加工をできるだけ排除し、仕入れコストを下げることができ、且つ職人の手で丁寧に店内仕込みすることにより、安心・安全で美味しいお肉を、リーズナブルにお届け出来るようになりました。もうひとつの特徴は、お肉をより美味しくする独自のカット方法です。口に入れたときに一番美味しく感じるお肉の切り方を追求することで、焼肉の美味しさを最大限に引き出しています。お客様にご満足を頂けるように定期的な肉切り研修で技術を磨き続けております。「美味しくて、安くて、そして楽しいからそこに行く」焼肉屋さかいにリピーターが多い理由はここにあります。「美味しい」だけでなく、また好感の持てる接客だけでもない。あらゆる角度からの満足を提供することを常に考え、地域に愛されるお店を目指しております。



炭火焼肉屋さかい 静岡掛川店
外観イメージ（夜）

店舗一覧　https://www.yakiniku.jp/sakai/shop/
国内に 51 店舗（2026 年 10 月 31 日現在）

10月7日を「焼肉屋さかい・炭火焼肉屋さかいの日」に制定いたしました



記念日名称：焼肉屋さかい・炭火焼肉屋さかいの日
記念日日付：10月7日
正式登録日：2025年7月25日（金）

「焼肉屋さかい」は1993年10月7日に岐阜県岐阜市に1号店を出店しました。独自のカット法でお肉をより美味しく引き立て、お客様のお口に入れた時にご満足いただける営業を30年以上積み重ねてきました。また、好感の持てる接客、寛げる空間づくりにも力を入れてきました。今後もこのコンセプトは変わらず、お客様に愛され続ける、地域の皆さまの焼肉店を目指してまいりたいと思います。どうか何卒宜しくお願いいたします。

【会社概要】
社名：株式会社焼肉坂井ホールディングス（東証 Standard2694）
代表：代表取締役社長　髙橋 仁志
本社所在地：愛知県名古屋市北区黒川本通 2-46　URL：https://ys-holdings.co.jp/
設立年： 1959年11月　　資本金： 100百万円
従業員数：4,868名（臨時雇用社員含む　2025年3月現在）
事業内容：外食レストランチェーンの直営による経営とフランチャイズチェーン展開
焼肉屋さかい・炭火焼肉屋さかい HP　　https://www.yakiniku.jp/sakai/

焼肉屋さかい
HP　Instagram

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社焼肉坂井ホールディングス広報担当　　井野・佐野
電話：03-5565-2040
FAX ：03-5565-1696
E-mail：pr-secretary@ys-holdings.co.jp

【返信状】
pr-secretary@ys-holdings.co.jp もしくは FAX番号:03-5565-1696
炭火焼肉屋さかい メディア試食会 担当:井野・佐野(03-5565-2040)
11 月 17 日(火)18 時までにご返信いただければ幸いです

炭火焼肉屋さかい
メディア試食会

■日　時:　2026 年 11 月 18 日(水)　12:00～14:00(受付開始 11:30～)

■会　場:　炭火焼肉屋さかい 静岡 掛川店
(静岡県掛川市大池 635-3)

■概　要:　①「炭火焼肉屋さかい」の説明（歴史、コンセプト、メニューの特徴）
② 試食メニューの説明・試食・撮影
（ご希望のマスコミ様は職人のお肉・手切りシーンなどの撮影も承ります。）
③ 質疑応答

下記該当欄に☑をしてください。

□ご出席　　□ご欠席

■貴社名:＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

■媒体名:＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

■御所属:＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

■撮　影:＿＿**□ムービー　　□静止画**＿＿＿＿＿＿＿＿

■御芳名:＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿**（計　名）**

■お電話:＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

■MAIL:＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

※ご記入頂きました個人情報は、本件のご出欠確認の為に使用させて頂き、適切に取り扱い致します