

# 肉塊 UNO

2018年3月28日  
肉塊UNO

〈News Release〉

**肉はヘルシーな食べ物！？肉を主食にし、健康に。  
牧草牛をベースにした塊肉専門店「肉塊UNO」から、  
健康ランチを提供するサブブランド『Meat & Salad UNO』が誕生！  
栄養&ボリューム満点の“肉サラダボウル”、サラダ肉の日(3月29日)より提供開始**

牧草牛をベースにした肉塊専門店「肉塊UNO」は、健康ランチを提供するサブブランド『Meat & Salad UNO』を立ち上げ、3月にオープンした恵比寿店にて、サラダ肉の日(3月29日(木))から栄養・ボリューム満点の“肉サラダボウル”を提供開始します。

今回、良質な牧草牛・鶏肉や栄養豊富な食材を使ったヘルシーで満足感たっぷりの“肉サラダボウル”を全5種類用意しています。また4月23日(月)より、デリバリーサービス「Uber Eats(ウーバーイーツ)」での取り扱いも開始します。



## ■ヘルシーで満足感たっぷりの健康ランチ「肉サラダボウル」

「肉塊UNO」は、「おいしいだけでなく、体に良い、良質な赤身肉を。」をコンセプトに、牧草牛をベースにした塊肉専門店です。牧草牛には、鉄分、亜鉛、ビタミン、ミネラル、オメガ3などの栄養素が豊富に含まれ、体調を整える効果があります。より多くの人へ、もっと手軽に良質な赤身肉を食べていただけるように、肉が主食の健康ランチ『肉サラダボウル』の提供を開始します。

今回提供する健康ランチ『肉サラダボウル』は、牧草牛を使用し、栄養バランスを考え抜いた「ローストビーフのパワーボウル」、鉄分豊富な具材をたっぷり使用した「ローストビーフの鉄分ボウル」、特製ダレと合わせて焼き肉風にした「牧草牛の焼き肉ボウル」、大きめにカットした蒸し鶏と濃厚なアボカドが入った「蒸し鶏とアボカドのヘルシーボウル」、鶏肉を数種類のスパイスとヨーグルトに漬け込んで焼き上げた「タンドリーチキンのスパイシーボウル」の全5種類です。



# 肉塊 UNO

## ■「肉サラダボウル」メニュー（全5種類）

### ローストビーフのパワーボウル 1,000円(税込)



Meat & Salad UNOイチオシの健康的な肉サラダ。

鉄分、亜鉛、ビタミン、ミネラルが豊富な牧草牛のローストビーフをはじめとする14種類もの具材を使用し、健康になるための栄養バランスを考え抜いた一品です。

### ローストビーフの鉄分ボウル 1,000円(税込)



鉄分補給をしたい方におすすめの肉サラダ。鉄分豊富な具材が盛り沢山。根菜や焼き豆腐など、ヘルシーで食べ応えのある具材もたくさん使用した栄養豊富で体が喜ぶ一品です。

### 牧草牛の焼き肉ボウル 1,000円(税込)



ガッツリ食べたい方におすすめの肉サラダ。しっかりと味付けされた牧草牛の焼き肉は、野菜との相性も抜群。食べだしたら止まらない一品です。

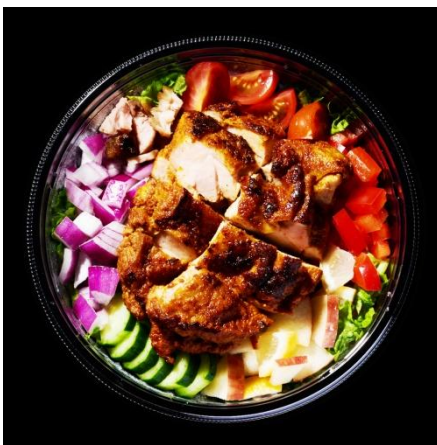
# 肉塊 UNO

## 蒸し鶏とアボカドのヘルシーボウル 1,000円(税込)



ヘルシーな食事を求めている方におすすめの肉サラダ。  
ヘルシーだからといって侮ることなかれ。大きめにカットした食べ応えある蒸し鶏と、濃厚なアボカドをはじめとした盛りだくさんの野菜が入る、満足感の高い一品です。

## タンドリーチキンのスパイシーボウル 1,000円(税込)



ちょっと刺激が欲しい方におすすめの肉サラダ。  
鶏肉を数種類のスパイスとヨーグルトに漬け込んで焼き上げた本格的な味わい。スパイシーで柔らかいタンドリーチキンと、色鮮やかな野菜が、見た目にも美味しい一品です。

### ■店舗概要

店舗名：肉塊UNO 恵比寿店

所在地：東京都渋谷区恵比寿西1-12-11 biosビル1階

TEL：03-6416-3209

席数：35席（カウンター7席、テーブル28席）

営業時間：Meat & Salad UNO ランチ 11:00-15:00(LO14:30)

肉塊UNO デイナー 17:30-23:00(LO22:30)

定休日：日曜日

URL：Meat & Salad UNO <http://www.nikukai-uno.com/meat&salad/>

肉塊UNO <http://www.nikukai-uno.com/>



Meat & Salad  
UNO