

# 阪急うめだ本店・初の焼肉業態店舗 【和匠肉料理 松屋】 2012年10月25日 OPEN



～「生産者の顔が見える焼肉店」モーツァルトを聴いて育った黒毛和牛～

当社は、2012年10月25日に2期棟がOPENする予定の西日本最大の商業施設・阪急うめだ本店13Fに、阪急うめだ本店史上、初の焼肉業態店舗となる『和匠肉料理 松屋』を開業します。  
当店では、正肉の部位すべてに、日本で初めて生産者の個人名を冠したブランド和牛である「のぎき牛」を使用し、「生産者の顔」が見える焼肉料理店を目指します。  
また、リブローズをさらに5つの希少部位に分けて販売するという、最先端のお召し上がり方を提案し、「生活文化情報発信拠点」・「暮らしの劇場」を目指す阪急うめだ本店の先駆け店舗としての役割を担います。

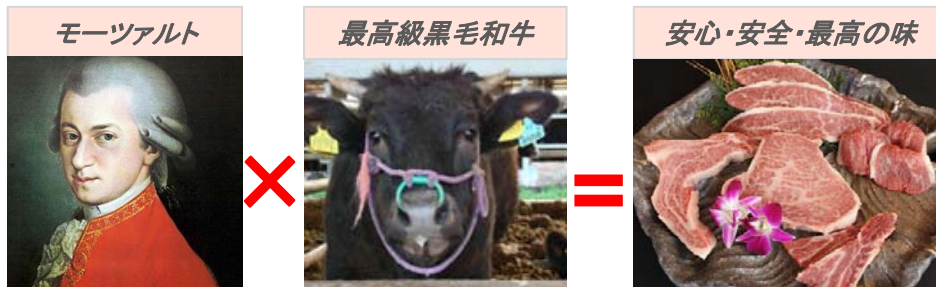
## ●生産者の名前を冠し、モーツァルトを聴いて育った最高級黒毛和牛「のぎき牛」

全国1位の黒毛和牛飼養頭数（シェア約20%）を誇る鹿児島県。その中でも当店は、「生産者の顔が見える焼肉屋さん」をめざし、日本で初めて個人名を冠したブランド和牛である「のぎき牛」（鹿児島県薩摩川内市・有限会社農業生産法人のぎき、代表：野崎喜久雄）を専門に取り扱います。

食の安全・安心への要求が年々高まる中、2003年のBSE問題に始まるトレーサビリティ法の施行、昨年の中東大震災がもたらしたセシウム被爆牛問題など、食品業界の中でも特に牛肉は消費者の問題意識の高い食材です。生産者の名前がそのままブランドになっていることは、消費者にとって大きな安心を生むという考えのもと、この度新店舗での全面導入を決定しました。

「のぎき牛」は、国内最大の市場である東京食肉市場で開催される全国肉用牛枝肉共励会にて、史上初となる2年連続最高賞を受賞している最高級ブランド牛。牧舎でモーツァルトをはじめとしたクラシック音楽を毎日聴いてリラックスした牛の肉質はなんと、A4\*以上の発生率が90%以上。その中でも当店は、脂身と肉の旨みのある良質な血統を持つ未経産牛だけを専門で使用する全国で類を見ない焼肉料理店です。（\*Aが歩留の等級（A～C）、4が肉質の等級（5～1）を示す）

また、店内に流れるBGMにもモーツァルトを取り入れ、ご来店頂いた方にもリラックスしてお召し上がり頂く環境をご用意しております。



## ●リブローズを5つの希少部位に分けて販売する試み「五宝美焼（ごほうびやき）」

近年、「ロース」「カルビ」という大きな括りのネーミング販売ではなく、多くの焼肉店や精肉店で「ミスジ」「サブトン」「リブローズ」など、小さいポーション部位に分けたネーミングでの販売が一般化してきましたが、「リブローズ」をさらに完全に5つの部位に分けて販売する焼肉店舗は前例を聞きません。

リブローズは牛肉の中でも最も厚みのある部分で霜降りが入りやすい背中の中頭側の部位。きめ細やかな肉質でまるで宝石のような美しさを誇るリブローズの5つの部位の繊細な味の違いを、それぞれに合った薬味でお楽しみ頂く、松屋オリジナル料理「五宝美焼」を新店舗ではご用意しております。

## ●オープン後の客単価は、昼1,800円・夜5,500円程度を見込み、売上高は1,400万円を目指す。

ランチは、中高年女性中心の百貨店にご来店される買い物客のお食事使い（客単価1,800円）、ディナーは、それに加え近隣の高所得サラリーマン層の会食・接待でのご利用なども見込む（客単価5,500円）。

### 店舗情報

- 店名: 和匠肉料理 松屋 ■ 電話: 06-6313-1537 ■ 所在地: 〒530-8350 大阪府大阪市北区角田町8番7号 13F
- 営業時間: 11:00～23:00、定休日: 不定休(阪急うめだ本店規定に準ずる) ■ 席数: 16テーブル(46席)

### 会社情報

- (株)松屋 〒583-0035 大阪府藤井寺市北岡2-2-17
- (TEL)072-952-0298 (FAX)072-939-5629(土日祝除く17時まで)
- matsuya@hera.eonet.ne.jp(代表)
- http://matsuya-gr.com/index.html(HP)

### 本件についてのお問い合わせ先

- 取締役副社長(広報担当)
- 松山知弘

※なお、有限会社農業生産法人のぎきへのお問い合わせは、必ず弊社を通して行うよう御配慮お願い申し上げます。

阪急うめだ本店・初の焼肉業態店舗  
【和匠肉料理 松屋】 2012年10月25日 OPEN



～「生産者の顔が見える焼肉店」モーツァルトを聴いて育った黒毛和牛～

●五宝焼イメージ

松屋オリジナル  
五宝美焼 ごほうびやき

まるで宝石のような美しさを誇るリブロースの5つの稀少部位をお召し上がり頂く松屋の名物料理です。  
ちょっと贅沢な味わいをお楽しみください。

ちょうちょ

カブリ

中落ちロース

芯

三日月

●会社・代表紹介

株式会社松屋は、「一期一会」「人の喜びを喜びとする」ことを信念として、より感動を共有できるお店・商品作りをリードする会社。年商17億円。

創業昭和25年。串・ホルモンの屋台を大阪府・今里にて初代が始めたのが起源。以来60有余年。

本物の味だけを求めて、現在「焼肉」を中心に16店舗を展開する企業に成長した。

現在の社長（松山明夫）は2代目、父の事業を承継・独立してからの40年間休まず・たゆまず16店舗の社長となった今でも自ら、秘伝のたれを作り続けている。

右腕・前腕の筋肉のみが左腕と比較して、異様なまでに膨れ上がっているその様こそ、一切の妥協をせず、本物の味を作り続けたことの証左である。

40年間たゆまず、作り続けた男！  
右だけ大きく隆起した腕が  
その本物の味を作る！