



Press Release

エバラ食品×焼肉 KINTAN

11月29日は1129(いいにく)の日
“黄金の味”を使用した3種の肉弁当を開発
11/18(月)～12/1(日)に期間限定販売

焼肉 KINTAN をはじめとした“肉レストラン”を展開する株式会社カルネヴァーレ(本社:東京都目黒区・代表取締役社長 鳴坂竜一)は、2024年11月18日(月)～12月1日(日)に KINTAN のお弁当専門店 3 店舗においてエバラ食品工業株式会社(本社:神奈川県横浜市・代表取締役社長:森村 剛士)とコラボし、『背徳のんにく 和牛カルビ弁当¥1,880』『黄金のビビンバ弁当¥1,350』『和牛タルタル弁当¥1,500』の3種を販売いたします。また11月22日(金)～12月1日(日)、焼肉 KINTAN11 店舗ではランチタイムに、「黄金の味」を使用した【背徳の和牛カルビセット¥1,880】を販売いたします。



〈エバラ食品×焼肉 KINTAN〉

11月29日の“年に一度のいい肉の日”です。いい肉の日を記念して、エバラ「黄金の味」と焼肉 KINTAN が8年ぶりにコラボメニューを開発いたしました。焼肉 KINTAN の料理人が考案した「黄金の味」を使ったお弁当メニュー3種を2024年11月18日(月)～12月1日(日)の期間、KINTAN のお弁当専門店 3 店舗(渋谷東急フードショー・小田急ハルク・エチカ池袋)にて販売いたします。販売するお弁当は焼肉 KINTAN の料理人が考案した6レシピの中から、KINTAN 代表の鳴坂による厳正な審査、エバラ食品社員による人気投票を経て、評価の高かった3種類を厳選しております。

●人気投票 No.1

「背徳のんにく 和牛カルビ弁当 ¥1,880」

(黄金の味 旨にんにく使用)

ジューシーな黒毛和牛カルビの焼肉に「黄金の味 旨にんにく」とバター、風味豊かな生にんにくを使用したタレをたっぷりかけた、背徳感たっぷりのギルティな味わいです。ガッツリとパンチがありながらも、「黄金の味」由来の果実感がお肉にもごはんにもよく合います。



=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社 カルネヴァーレ 〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71 KN代官山 2階
PR 松原 美づき E-mail: m-matubara@carnevale.jp TEL: 03-6890-2929 FAX: 03-6857-4129



●「黄金のビビンバ弁当 ¥1,350」

(黄金の味 辛口使用)

旨味の強い黒毛和牛肩ロースとたっぷりのナムルを「黄金の味 辛口」で味付けした本格的な焼肉店のビビンバ弁当です。深みのある味わいの「黄金の味 辛口」で漬け込んだ、ひと手間かけた味玉を崩しながら、大きめのスプーンで、頬張ってお召し上がりください。



●「和牛タルタル弁当 ¥1,500」

(黄金の味 甘口使用)

考案者 加世田の出身地である宮崎の郷土料理「チキン南蛮」をKINTAN流にアレンジいたしました。濃厚な味わいの肩ロースを「黄金の味 甘口」で焼き上げコク深い味わいに仕上げました。タルタルソースには焼肉店ならではの「なます」を使用し、焼肉との相性良く仕上げております。



■シェフプロフィール



「背徳のにんにく 和牛カルビ弁当」を開発

■福井 裕士 (ふくい ひろし)

1956年北海道函館市出身。

高校卒業後、陸上自衛隊に入隊。しかし、自身の生き方に疑問を抱き、花屋などに勤める。2013年にカルネヴァーレに入社、料理長を務めた後、個性豊かな商品開発担当として頭角をあらわす



「黄金のビビンバ弁当」

「和牛タルタル弁当」を開発

■加世田 秀治 (かせだ ひではる)

1979年宮崎県出身。

フレンチ一筋15年。ミシュラン星付きの料理店を経験し、2017年にカルネヴァーレに入社。表参道焼肉 KINTAN の料理長を務めながらフレンチと焼肉の融和をテーマに独創的な商品開発を行っている

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



■販売概要

〈販売期間〉

11月18日(月)～12月1日(日) 背徳のにんにく 和牛カルビ弁当 ¥1,880
第一弾:11月18日(月)～11月24日(日) 黄金のビビンバ弁当 ¥1,350
第二弾:11月25日(月)～12月1日(日) 和牛タルタル弁当 ¥1,500

〈販売店舗〉

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| KINTAN IN THE HOUSE しぶちか | 渋谷区道玄坂 1-12-1 渋谷東急フードショー しぶちか |
| KINTAN IN THE HOUSE 小田急ハルク | 新宿区西新宿 1-5-1 新宿西口ハルク地下2階 |
| KINTAN IN THE HOUSE Echika 池袋 | 豊島区西池袋 3-28-14 東京メトロ副都心線池袋駅構内 |

【エバラ食品工業株式会社について】

エバラ食品は、1958年に設立、調味料食品の製造および販売を行っております。
「おいしいものを、さらにおいしくする調味料」「あったらいいなという調味料」を食卓にお届けしたいという、創業からの思いは、「焼肉のたれ」「黄金の味」「プチッと鍋」「なべしゃぶ」など、それまで市場になかった商品を生み出し、日本の食卓に新たなおいしさと楽しさを広げてまいりました。わたしたちはこれからも、「こころ、はずむ、おいしさ。」を提供してまいります。

※URL:<https://www.ebarafoods.com/>

【KINTAN IN THE HOUSEについて】

KINTANから誕生したテイクアウトブランドです。
KINTANの味をそのままご自宅やオフィスでお楽しみいただけるよう、焼肉弁当やしゃぶしゃぶ弁当を販売しています。※URL:<https://kith.kintan.restaurant>

【株式会社カルネヴァーレについて】

株式会社カルネヴァーレは、都内21店舗・神奈川県に1店舗、福岡県に1店舗を展開しています。
焼肉KINTAN、しゃぶしゃぶKINTAN、割烹金舌、THE KINTAN STEAK、天空焼肉 星遊山、CBC、KINTAN IN THE HOUSEを展開しています。※URL:<https://carnevale.jp>

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====