

## Press Release

4年連続ミシュランガイド大阪 ビブグルマン獲得 “韓国食堂 入ル”と初コラボレーション  
6月16日(水)より「参鶏湯しゃぶしゃぶ」を  
しゃぶしゃぶ KINTAN 代官山と表参道の2店舗で販売開始

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、6月16日より4年連続ミシュランガイド大阪 ビブグルマン※1を獲得した“韓国食堂 入ル”(本社:大阪府大阪市・代表取締役社長 山崎 一)の看板メニュー、参鶏湯とコラボレーションした「参鶏湯しゃぶしゃぶランチ ¥1,580」をしゃぶしゃぶ KINTAN 代官山本店、表参道店で8月の伏日(ポンナル)の日まで販売いたします。なお、両店舗のテイクアウト・デリバリーでもご利用いただけます。

韓国食堂



しゃぶしゃぶ KINTAN の「暑い夏にしゃぶしゃぶで日本を元気にしたい」という想いと、“韓国食堂 入ル”の「参鶏湯を日本中に広めたい」という想いが重なり合い、今回のコラボレーションが実現しました。

“韓国食堂 入ル”は大阪鶴橋で1978年に朴三淳が創業した「韓味一」にルーツを持つ、一子相伝引き継がれている韓国料理屋です。“韓国食堂 入ル”は700gを超える大きな鶏を使用、アミノ酸が豊富に含まれています。具材には、疲労回復や食欲増進の効果がある韓国産の高麗人参、消化吸収に優れたもち米をたっぷり使用しています。朴三淳から引き継がれた秘伝の味付けと調理により鶏の旨味もしっかりと引き出されています。韓国では、日本の「土用の丑」のように、夏の暑気払いで「参鶏湯」を食べる習慣があります。伏日(ポンナル)は7月～8月にかけて三回あり、2021年7月16日が最初の伏日(ポンナル)です。

KINTAN は、参鶏湯をしゃぶしゃぶで、より一層美味しく召し上がっていただくために、和牛と野菜で炊いた“和牛だし”を合わせました。煮込めば煮込むほど出る鶏の旨味と和牛だしは相性抜群です。さらにより美味しく、ヘルシーに召し上がっていただくために、国産野菜12種類をお鍋にご用意。味の変化を楽しむために、大阪直送のチャンジャやカクテキ、“韓国食堂 入ル”オリジナルの海苔佃煮と一緒に召し上がりいただきます。是非この機会に、新しいスタイルの“参鶏湯しゃぶしゃぶ”をご賞味ください。

※1 ミシュランガイド評価基準のひとつで“価格以上の満足感が得られる”、“良質な食材で丁寧に仕上げている”、5000円以下で楽しめる”というもの

## ◆参鶏湯しゃぶしゃぶの特徴◆

- ①韓国にルーツを持つ“朴三淳”から受け継がれた一子相伝の本場の味
- ②12種類の国産野菜がたっぷりとお楽しみいただけるKINTAN流にアレンジ
- ③ごはん、しゃぶしゃぶのお野菜、お惣菜、チャンジャやカクテキがおかわり自由

=====【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



◆**参鶏湯しゃぶしゃぶランチ ¥1,580**

- ・「入ル」×「KINTAN」参鶏湯 350g
- ・KINTAN 和牛のお出汁
- ・チャンジャ・カクテキ・韓国のみ
- ・韓国食堂「入ル」オリジナル海苔佃煮
- ・ごはんおかわり自由
- ・しゃぶしゃぶのお野菜おかわり自由
- ・お惣菜おかわり自由
- ・自家製デザート付き



◆**参鶏湯しゃぶしゃぶディナー ¥4,980**

- 〈しゃぶしゃぶ〉「入ル」×「KINTAN」参鶏湯 350g
- 〈お出汁〉 KINTAN 和牛のお出汁
- 〈前菜〉 日本一のサーロイン・ユッケ ハーフ&ハーフ™
- 〈逸品〉 プラチナポークの KINTAN 餃子
- 〈おつまみ〉 チャンジャ・カクテキ・韓国のみ
- 〈お肉〉 岩手県産 岩中豚バラ 20g・肩ロース 40g
- 〈薬味〉 韓国食堂「入ル」オリジナル海苔佃煮
- 〈お野菜〉 しゃぶしゃぶのお野菜 12種

◆**参鶏湯しゃぶしゃぶテイクアウト ¥1,580**  
**UberEATS ¥1,980**

- ・「入ル」×「KINTAN」参鶏湯 350g
- ・KINTAN 和牛のお出汁
- ・しゃぶしゃぶのお野菜 12種
- ・チャンジャ
- ・カクテキ
- ・韓国のみ



◆**販売店舗**

**しゃぶしゃぶ KINTAN 代官山本店**

住所:150-0021 東京都渋谷区恵比寿西 1-21-8 レジディア恵比寿Ⅱ 2階  
電話番号:03-3770-2941

**しゃぶしゃぶ KINTAN 表参道**

住所:150-0001 東京都渋谷区神宮前 4-5-12 セピア原宿ビル 2階  
電話番号:03-5411-4129

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



## 【しゃぶしゃぶ KINTAN について】



KINTAN の肉職人が目利きで仕入れた希少部位のお肉を堪能しながら、1日に必要な野菜をしっかりと召し上がっていただき、お客様の食生活をより豊かに、心をより幸福にしたいという想いで営業しております。  
牛タンをオリーブオイルで食すしゃぶしゃぶや厚切りのしゃぶしゃぶなど新しいスタイルのしゃぶしゃぶを体験いただけます。

## 【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、焼肉弁当や精肉を販売しています。

※URL: <http://kith.kintan.restaurant>

## 【焼肉 KINTAN について】



KINTAN のある街の人々に「焼肉」と「KINTAN の空間」と「サービス」を通じて、日常では得がたい“幸福感”や“豊かさ”を感じてもらえるよう、「その街で 1 番愛される焼肉レストラン」を目指して日々営業しております。

30 日間熟成 KINTAN や日本一のサーロイン・ユッケ™、骨付き KINTAN ミスジが好評です。

※URL: <https://kintan.restaurant/>

## 【公式 EC サイト】

◆KINTAN オンラインストア <https://kintan-gift.com>

## 【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 18 店舗・神奈川県に 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 星遊山を展開しています。

※URL: <http://carnevale.jp>

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====