

Press Release

A5 ランク仙台牛や宮城県産つや姫が 50 名様に当たる 2023 年 7 月 26 日(水)～8 月 27 日(日) 食材で巡る宮城の魅力キャンペーン開催

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、2023 年 7 月 26 日(水)～8 月 27 日(日)に KINTAN グループ 14 店舗において宮城県とのコラボイベントを開催いたします。全 18 種類の宮城県産食材を焼肉・しゃぶしゃぶ・ステーキ・肉割烹の業態ごとにコース仕立てでご堪能いただけます。さらに KINTAN 公式アプリ会員様を対象に“KINTAN 宮城の魅力スタンプキャンペーン”を同期間で開催いたします。対象期間中にスタンプカードを宮城キャンペーンスタンプで満杯にできたお客様の中から抽選で 50 名様に【A5 ランク仙台牛の焼肉セット】などご家庭で楽しむ宮城県産の食材をプレゼントいたします。



＜宮城県×KINTAN コラボの背景＞

今年 10 周年を迎えた KINTAN ではオープン当初から、焼肉に合うお米として“宮城県産つや姫”を使用し続けております。宮城県産つや姫は日本穀物検定協会実施の「米の食味ランキング」において、10 年連続で最高ランクの「特 A」に認定された高品質のお米です。KINTAN では 10 周年の節目の年に、共に歩んできた宮城県産つや姫の生産者さんと、それに関わるすべての皆様に感謝の気持ちを込めて、美味しさを世に広げる企画を立ち上げました。

KINTAN の料理人が実際に宮城県を訪れ、つや姫の生産者さんに米栽培のこだわりを伺う中で、土づくりに仙台牛の堆肥が使用されていることがわかりました。日本でも各地で郷土料理と地酒を一緒に楽しむことができますが、【その土地の気候風土から生まれるものは、相性がいい】ということを再認識し、牛肉や米だけでなく野菜や海鮮など、宮城県全域の食材を使用し、焼肉・しゃぶしゃぶ・ステーキ・肉割烹の業態ごとに食材そのものの味や旨味を最大限に生かした料理をコース仕立てで提供することにいたしました。

=====【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



令和 5 年 7 月 25 日
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
広報 TEL:03-6890-2929
FAX:03-6857-4129



KINTAN ランチタイムのご利用でスタンプがもらえる KINTAN 公式アプリ。
7 月 26 日(水)~8 月 27 日(日)の期間限定、食材で巡る宮城の魅力キャンペーンスタンプが登場いたします。



対象期間中にミッションコンプリートすると A5 ランク仙台牛焼肉セットや宮城県産つや姫 5kg など、宮城県食材が当たる応募券を獲得。抽選で 50 名様に豪華宮城県産食材や豪華焼肉セットが当選いたします。

【賞品紹介】

★各 5 名様に当たる

- ・A5 ランク仙台牛焼肉セット (15,000 円相当)
- ・A5 ランク仙台牛すき焼きセット (16,500 円相当)
- ・A5 ランク仙台牛しゃぶしゃぶセット (17,800 円相当)

★35 名様に当たる

- ・宮城県産 つや姫 5kg



=====【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



◆食材で巡る宮城の魅力キャンペーン

【焼肉 KINTAN】



A5 ランク仙台牛と 14 種類の宮城県産食材 堪能コース ¥9,500

- 〈前 菜〉 キムチ 3 種盛り合わせ(宮城県栗原市産 きゅうりと梅キムチ・白菜キムチ・クリームチーズキムチ)
- 〈肉 刺 し〉 加賀屋 がんこー徹 久助煎餅と石巻産ホタテの日本一のサーロイン・ユッケ ハーフ&ハーフ™
- 〈塩 肉〉 30 日間熟成 KINTAN と熟成味噌タン、A5 仙台牛赤身肉
- 〈サラダ〉 宮城県産ドルチェパプリカのオリーブチョレギサラダ
- 〈タレ肉〉 A5 仙台牛上カルビ・A5 仙台牛カルビ・宮城野豚
- 〈口直し〉 三陸産ふのりの氷結冷麺
- 〈メ 肉〉 A5 仙台牛サーロインの焼きすきやき
- 〈お食事〉 気仙沼産フカヒレと A5 仙台牛の石焼炒飯
- 〈スイーツ〉 東北人のソウルアイス「ビバリッチ」

販売店舗:六本木焼肉 Kintan (東京都港区六本木 6-1-8 六本木グリーンビル 2 階)
表参道焼肉 KINTAN (東京都港区北青山 3-10-14 北青山ビル)
赤坂焼肉 KINTAN (東京都港区赤坂 3-17-1 ICHIGO 赤坂ビル B1 階)
代官山焼肉 kintan (東京都渋谷区恵比寿西 1-21-8 レジディア恵比寿Ⅱ 1 階)
原宿焼肉 KINTAN (東京都渋谷区神宮前 1-10-37 CASCADE HARAJUKU B1 階)
麻布十番焼肉 Kintan (東京都港区麻布十番 1-9-2 ユニマツト麻布十番ビル 1 階)
神楽坂焼肉 Kintan (東京都新宿区神楽坂 1-10-2)
渋谷焼肉 KINTAN (東京都渋谷区宇田川町 15-1 渋谷 PARCO7 階)

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



【しゃぶしゃぶ KINTAN】

A5 ランク仙台牛サーロインと 12 種類の宮城県産食材 しゃぶしゃぶコース ¥11,000



- ＜前 菜＞ 宮城県産ドルチェパプリカと
日向夏のサーロインブルスケッタ
- ＜寿 司＞ A5 仙台牛ザブトンのしゃぶり寿司
- ＜逸 品＞ 気仙沼産フカヒレの姿煮と
A5 仙台牛サーロインのしゃぶしゃぶ
- ＜お 肉＞ 三陸産とろろ昆布と海藻で食べる
30 日間熟成 KINTAN&牛タン食べ比べ
- ＜野 菜＞ 宮城県産野菜のお野菜盛り合わせ
- ＜お 肉＞ A5 仙台牛赤身肉の盛り合わせ
- ＜お食事＞ 牛タン仙台辣油と
デリシャストマトの冷やし麺
- ＜スイーツ＞ ずんだジェラート

販売店舗: しゃぶしゃぶ KINTAN 代官山本店 (東京都渋谷区恵比寿西 1-21-8 レジディア恵比寿 2 階)
しゃぶしゃぶ KINTAN 表参道 (東京都渋谷区神宮前 4-5-12 セピア原宿 2 階)

【THE KINTAN STEAK】

6 種類の宮城県産食材が生んだフルコース ～MIYAGI no KISEKI～ ¥12,000

- ＜Amuse＞ みやぎサーモンのシーズナルサラダ
- ＜Soup＞ 気仙沼産牡蠣と
デリシャストマトのガスパッチョ
- ＜Carpaccio＞ A5 仙台牛のプラチナカルパッチョ
- ＜Grill＞ 30 日間熟成 KINTAN のグリル
自家製ネギ塩レモン
- ＜Poisson＞ 気仙沼産フカヒレのブイヤベース
パオ添え
- ＜Grill＞ A5 仙台牛厳選赤身肉のグリル
- ＜Sweets＞ 東北人のソウルアイス「ビバリッチ」



販売店舗: THE KINTAN STEAK (東京都渋谷区恵比寿 4-20-3 恵比寿ガーデンプレイス 38 階)

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



【CBC】

A5 ランク仙台牛と 8 種類の宮城県産食材を使ったステーキコース ¥9,500



- 〈前 菜〉 みやぎサーモンのミキュイ
つや姫ライスサラダ仕立て
〈バーガー〉 牛タンコンフィのカツバーガー
〈サラダ〉 宮城県産デリシャストマト
すもものコンポート ブラータチーズ
〈温 菜〉 宮城県産 牡蠣のアヒージョ
〈ステーキ〉 A5 仙台牛イチボのロースト
気仙沼産フカヒレと共に
〈スイーツ〉 ずんだアイスサンド
〈ドリンク〉 コーヒー

販売店舗: CBC (東京都港区南青山 5-11-24 グレイセス青山ビル地下 1 階)

【割烹 KINTAN】

A5 ランク仙台牛と 11 種類の宮城県産食材 堪能コース ¥11,000

- 〈前 菜〉 玉子豆腐と気仙沼産フカヒレ餡かけ
〈肉刺し〉 宮城県産デリシャストマトと
宮城県産 押麦のユッケ
〈焼 き〉 30 日間熟成 KINTAN と仙台麴
〈牛肉寿司〉
・宮城県産ドルチェパブリカの漬けとザブトン握り
・宮城県産つるむらさきの細巻き
・宮城県産ホタテと赤身の握り
・宮城県産浅漬けきゅうりとハツの軍艦
・赤身ランプと宮城県産とろろ昆布握り
〈焼 き〉 A5 仙台牛もも肉のステーキ
宮城野菜のソース
〈お食事〉 宮城県産つや姫の土鍋ごはん
〈椀 物〉 あおさのおすまし
〈甘 味〉 白玉ずんだアイス



販売店舗: 赤坂 金舌(東京都港区赤坂 3-11-7 ソシアル赤坂 1 階)
肉寿司 肉和食 KINTAN コレド室町(東京都中央区日本橋室町 2-2-1 コレド室町 1 3 階)

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



【KINTAN 公式アプリ】

アプリだけのお得なクーポンやニュースを更新中。

ダウンロード URL: <https://yappli.plus/kintan>



【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: <http://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20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】=====