

Press Release

本場韓国の焼肉を KINTAN で！ 希少な皮つき豚 オーギョプサルの本格韓国焼肉ディナー 7月16日(火)～夏季限定販売スタート

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7月16日(火)より、「オーギョプサルの本格韓国焼肉ディナー」を焼肉 KINTAN 11 店舗にて夏季限定販売をスタートいたします。



■オーギョプサルの本格韓国焼肉ディナー

焼肉 KINTAN が 2024 年の暑い夏に自信を持っておすすめする“オーギョプサルの本格韓国焼肉ディナー”。本格韓国焼肉ディナーの着想源となった韓国ソウルの大繁盛店「山清」にオマージュを捧げ、国産皮つき豚のバラ肉を特別入荷いたしました。本場韓国の味、食べ方、食材に徹底的にこだわった KINTAN の新しいコースです。

●オーギョプサルとチャドルバギ

本格韓国焼肉ディナーのメインとなる、“オーギョプサル”。オーギョプサルのオ(오)は数字の「5」、겹(ギョプ)が「重なった層」のことで、살(サル)が「お肉」を表し、豚バラ肉を5枚肉(皮・脂・肉・脂・肉)にして焼いて食べる豚バラ焼肉のことです。オーギョプサルは皮付きで、サムギョプサルより分厚いのが特徴です。噛むごとに皮と肉の間の脂が口いっぱいに広がります。

また韓国でメジャーな焼肉の一つ、“チャドルバギ”も登場いたします。高級食材とされるチャドルバギ(牛あばら肉の薄切り)を北海道産のホタテと一緒に焼き上げます。牛肉と魚介の旨味が合わさり、より深いコクを感じていただけます。

本場韓国の焼肉は、キムチやナムル、辛ネギなどの8種のパンチャン(小皿料理)と一緒に、サンチュやエゴマの葉の新鮮な生野菜に巻いて食べます。ビタミン B1 が豊富な皮つき豚肉とビタミン B1 の吸収を助けるアリシンをたっぷり含んだネギなどのお野菜をバランスよく食べることで、疲労回復効果や夏バテ防止効果が期待できる暑い夏にぴったりのコースです！



=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



■食材へのこだわり

・国産 皮つき豚バラ肉

KINTANでは希少な国産皮つき豚のバラ肉を独自のルートで入荷。衛生管理が徹底された国内工場加工から安心・安全に本場韓国の焼肉をお楽しみいただけます。KINTANの肉職人によって食べやすく切り分けられた皮つき豚バラ肉は、シンプルな塩味で焼肉にすることで、コクと旨味、皮つきならではの食感をダイレクトに感じることができます。カリッとした豚皮の食感と、プルプルのコラーゲンを同時に楽しめる希少な焼肉です。



■オーギョプサルの本格韓国焼肉ディナー ￥7,800

本格韓国焼肉ディナーの着想源となった韓国ソウルの大繁盛店「山清」にオマージュを捧げ、国産皮つき豚のバラ肉を特別入荷いたしました。本場韓国の味、食べ方、食材に徹底的にこだわったKINTANの新しいコースです。

〈前菜〉 8種のパンジャンと3種の包み野菜

- ①クリームチーズキムチ ②白菜キムチ
- ③ニラキムチ ④青唐辛子 ⑤もやしナムル
- ⑥特製タマネギダレ ⑦辛ネギ ⑧生にんにく

サンチュ・エゴマの葉・大葉・サンチュ味噌



〈先肉〉 チャドルバギ

(国産牛コウネと北海道産ホタテ)

〈塩肉〉 国産豚のオーギョプサル

〈口直し〉 すだちピンス冷麺

〈タレ肉〉 甘辛ヤンニョンのオーギョプサル

〈お食事〉 韓国アワビのお粥

〈スイーツ〉韓国アイス



■まるでシャンパンの味わい

シャンパンマッコリ ￥4,980 (935 ml)

KINTANではこれまで、「焼肉とワインのマリアージュ」をコンセプトに、ワインに合う焼肉体験を提供してまいりました。今回の「オーギョプサルの本格韓国焼肉ディナー」に合わせてお楽しみいただきたいのは、まるでシャンパンのような上品な微発泡の“ソンマッコリ”です。ソンマッコリは水と空気が美味しい韓国 蔚山(ウルサン)市で、昔からの製法を用いた手づくりの生マッコリです。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



■販売店舗



〈焼肉 KINTAN〉

- ・恵比寿焼肉 kintan 渋谷区恵比寿西 1-10-3 トラストリンク恵比寿ビル 1・2 階
- ・六本木焼肉 Kintan 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 港区北青山 3-10-14 北青山ビル
- ・赤坂焼肉 KINTAN 港区赤坂 3-17-1 いちご赤坂 village B1
- ・代官山焼肉 kintan 渋谷区恵比寿西 1-21-8 レジディア恵比寿Ⅱ
- ・原宿焼肉 KINTAN 渋谷区神宮前 1-10-37 CASCADE HARAJUKU B1 階
- ・麻布十番焼肉 Kintan 港区麻布十番 1-9-2 ユニマット麻布十番ビル 1・2 階
- ・神楽坂焼肉 Kintan 新宿区神楽坂 1-10-2
- ・渋谷焼肉 KINTAN 渋谷区宇田川町 15-1 渋谷 PARCO7 階
- ・横浜焼肉 kintan 横浜市西区南幸 1-1-1 NEWoMan 横浜 10 階
- ・福岡焼肉 kintan 福岡県福岡市中央区大名 2 丁目 6-50 福岡大名ガーデンシティ 2 階

【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™、厳選赤身のすだれステーキが好評です。

※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:<https://carnevale.jp>

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====