



7月28日は“土用の丑の日”

米と肉とうなぎで夏を元気に！  
夏季限定「うしの日セット」¥9800が  
KINTAN公式オンラインストアに期間限定で新登場

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、7月28日(水)の“土用の丑の日”に合わせて“うしの日セット”¥9,800をKINTAN ONLINE STOREより期間限定販売いたします。



KINTAN公式オンラインストアより“土用の丑の日”に合わせた新商品「うしの日セット¥9,800」が新登場いたします。熟成KINTAN、黒毛和牛ミスジ、黒毛和牛カルビなどKINTAN一押しの3種の焼肉と、「白焼き・蒸し・焼き」とこだわりの調理法を重ね、ふっくらと仕上げたうなぎをごはんと一緒に楽しむ、総量750g(3~4人前)のボリュームたっぷりのセットです。最もお肉とタレに合うお米としてKINTANが約7年に渡り使用し、お客様からも大変好評いただいている「宮城県産 つや姫」です。日本穀物検定協会実施の「米の食味ランキング」において8年連続、最高ランクの「特A」に認定された高品質のお米です。

夏の土用の時期は1年の中で最も暑さが厳しいとされ、江戸時代には「丑の日にちなんで“う”から始まる物を食すと夏負けしない」という風習があったそうです。中でも代表的なうなぎには、ビタミンAやビタミンB群など疲労回復や食欲増進に効果的な成分が多く含まれております。また、うなぎ以外にも“う”がつく食べ物が良いとされ、KINTANではビタミンB群や鉄、必須アミノ酸をバランスよく含む“牛(うし)”と“うなぎ”を一緒に食べることでお客様に肉体的な活力を与え、お客様の心をより幸福にしたいと考えています。

【夏のスタミナ焼肉セット】

■たっぷり肉厚なこだわりの“うなぎ”

うなぎは霜降りの強い和牛と対等に旨味を感じられるよう、あえて脂の多い養殖を使用。職人によって活メにすることで、鮮度を保ったまま白焼きにして旨味を閉じ込めます。その後ふっくらと蒸し上げ、そこからタレをつけては焼く工程を4度くり返し、味を染み込ませたものをそのまま真空パックいたしました。ご家庭に届いてからホットプレートで温めるだけで手軽に美味しくうなぎの蒲焼をお楽しみいただけます。



=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



## ■お肉へのこだわり

KINTANでは食肉販売業許可を取得し、ご注文をいただいてからお店で毎日仕入れる鮮度の高いお肉を職人が切り分け包装いたします。お店と変わらない味を楽しめるので、塩でそのままお召し上がりいただけます。



### ◆熟成KINTAN

熟成KINTANはKINTANの定番メニューです。  
牛タンを専用の熟成庫で30日間ドライエイジングをさせることで熟成特有の風味と旨味が味わえます。



### ◆黒毛和牛ミスジ

牛1頭からわずか3~4kgしかとれない希少部位。  
肩から腕の部位の中で一番霜降りが入り、  
お肉の旨味も濃厚なので、タレやごはんによく合います。



### ◆黒毛和牛カルビ

あばら骨の周りのお肉。黒毛和牛はキメ細やかな霜降りが入り柔らかく、口の中に入れるととろけるような食感をお楽しみいただけます。

## ■ごはんへのこだわり

KINTANが約7年に渡り使用し、お客様からも大変好評いただいている「宮城県産 つや姫」をセットにいたしました。日本穀物検定協会実施の「米の食味ランキング」において8年連続、最高ランクの「特A」に認定された高品質のお米です。



### ◆宮城県産 つや姫

宮城県産 つや姫は炊き上がりの艶に優れ、コシヒカリに比べてグルタミン酸など旨味成分の含有量が多く、甘みや旨味が強いいため、お肉の脂の美味しさにも負けない味わいです。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



令和3年7月6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

＜商品内容＞

- ・30日間熟成KINTAN 20g×8枚
- ・黒毛和牛カルビ 25枚×6枚
- ・黒毛和牛ミスジ 35g×4枚
- ・うなぎの蒲焼 300g
- ・宮城県産 つや姫 300g×2
- ・KINTAN焼肉のタレ 1本
- ・うなぎのタレ 1本
- ・山椒 4パック



【公式ECサイト】

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

【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/>

【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：<http://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】=====

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