



## Press Release

鹿児島県産うなぎ 100g と希少部位フィレ 80g  
長さ 18 cm・太さ 5 cm・総重量 350g  
**贅を極めた KINTAN の恵方巻き (2,500 円)**  
グループ全店と公式オンラインサイトで  
**1月21日(金)より予約限定販売**

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、2022年1月21日(金)より“牛フィレカツと鹿児島県産うなぎの恵方巻”(2,500円)をKINTANグループ全店と公式オンラインストア(<http://kintan-gift.com>)にてご予約のみの3000本限定で販売をいたします。



恵方巻は2月3日の節分にその年の福を司る神様がいらっしゃる方角を向き、願いを込めて無言で一気に食べると縁起が良いとされる太巻きです。2022年の節分は牛肉の中で最も柔らかい希少部位フィレの「牛かつ」80gと、日本酒でふっくらと蒸しあげた鹿児島県産の「うなぎ」100gを贅沢に巻いた総重量350gボリュームな“お肉の恵方巻”をご用意いたしました。

牛一頭からわずか3kgしかとれない希少部位の「フィレ」は、運動量が少なく肉質はきめ細やかで柔らかく、さっぱりとした赤身のお肉です。フィレ肉を高温でさっと揚げメディアムレアの「牛カツ」にいたしました。

牛フィレカツと合わせる具材は鹿児島県産「薩摩川内うなぎ」。熟練した職人の手によって捌かれ、白焼き・蒸し・蒲焼の工程を繰り返したのち、さらに1時間以上かけてふっくらと蒸し上げます。

その他、恵方巻き全体の味わいを締める和歌山県産葡萄山椒や国産玉子の出汁巻きなど9種の具材としやりを160年の歴史を持つ築地の老舗「丸山海苔店」の最上級海苔“こんとび”を使用して巻き上げます。

“こんとび”は見た目の美しさだけでなく、甘味とほろ苦さの絶妙なバランス、食感、香りの優れた最上級の海苔です。口に入れた瞬間に広がる海苔の香りと具材の旨味をお楽しみいただける極上の恵方巻きをご家庭やおオフィスでお楽しみください。

## ◆恵方巻きの9種の具材

- ①牛フィレかつ ②鹿児島県産うなぎの蒲焼き ③和歌山県産葡萄山椒 ④国産玉子のだし巻き  
⑤ごぼうの含め煮 ⑥高知県産きゅうり ⑦築地中川屋 赤かぶ酢漬け  
⑧かんぴょうの甘辛煮 ⑨椎茸の含め煮

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



## 【牛フィレカツと鹿児島県産うなぎの恵方巻】

### ■KINTANの8つのこだわり

#### ①希少部位の牛フィレ肉 80gの牛カツ

牛一頭からわずか3%しかとれない希少部位の「フィレ」は運動量が少ないため、肉質はきめ細やかで柔らかく、脂の少ないさっぱりとした赤身のお肉です。濃厚なうなぎの味わいに負けないよう、たっぷり80gのフィレ肉を風味豊かな生パン粉を使用し牛フィレカツにします。高温短時間で調理することで中はジューシーなミディアムレアの牛フィレカツに仕上がります。

#### ②ふっくら蒸し上げる鹿児島県産うなぎ

鹿児島県のシラス台地で磨かれたミネラル豊富な地下水と温暖な気候でのびのびと育てられた100%国産のうなぎは身が大きく柔らかいです。良質なうなぎのみを熟練した職人の手によって短時間で捌き、白焼き・蒸し・蒲焼きの工程を3度繰り返した後、60分かけてゆっくりと蒸し上げることで、タンパク質の縮みを防ぎふっくら焼き上げます。豊富な旨味や栄養素を失いにくいので、より美味しくお召し上がりいただけます。仕入れから加工までトレーサビリティを確立したHACCP認定の工場加工されるため安心・安全にお召し上がりいただけます。



#### ③具材の美味しさを引き立てるしゃり

恵方巻に使用する米は、青森県産「まっしぐら」と、宮城県産「ひとめぼれ」のブレンド米。炊き上がりがツヤツヤで美しく、シンプルでさっぱりとした味わいの「まっしぐら」をベースに、お米の甘みが強く感じられる宮城県産の「ひとめぼれ」をブレンドすることでお米の美味しさを保ちながら、具材の美味しさをより引き立たせるしゃりが完成いたしました。



#### ④最高級にこだわった有明海産海苔

恵方巻に使用する海苔は、160年の歴史を持つ築地の老舗「丸山海苔店」の有明海産“こんとび”。“こんとび”は黒い海苔に程よく青のりが混ざり、野趣あふれる甘味とほろ苦さが特徴です。しっかりと海苔の風味が他の食材の旨味を引き立てます。

#### ⑤和歌山県産葡萄山椒

鰻と相性の良い山椒は香りと風味が豊かな“葡萄山椒”を使用。突き抜けるような爽やかな風味が素材の味をより引き立たせます。また山椒の果皮に含まれるサンシオール成分は消化を助ける効果をもたらしてくれます。

#### ⑥国産玉子のだし巻き

国産玉子に静岡県焼津産の鰹節と昆布の合わせ出汁をたっぷり合わせ、ふっくら焼き上げただし巻き玉子です。

#### ⑦山形県産 赤かぶの甘酢漬け

昭和19年創業の漬物専門店<築地 中川屋>の甘酢漬けで恵方巻きにアクセントを加えます。

#### ⑧食感を楽しむお野菜

恵方巻きには国産ごぼうの含め煮・高知県産きゅうり・かんぴょうの甘辛煮・椎茸の含め煮など、肉割烹の料理人がお肉に合う食材を厳選いたしました。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



## 【販売概要】

1. 牛フィレカツと鹿児島県産うなぎの恵方巻 (2,500 円 税込) ※1 本長さ約 18 cm・太さ 5 cm・総重量 350g
2. 2022 年 2 月 2 日(水) 17:00 まで全店予約受付
3. 販売店舗
  - ・焼肉 KINTAN 全店 (恵比寿・六本木・表参道・赤坂・代官山・原宿・麻布十番・神楽坂・渋谷・横浜)
  - ・しゃぶしゃぶ KINTAN 全店 (代官山・表参道)
  - ・割烹金舌 全店 (白金・赤坂・コレド室町)
  - ・THE KINTAN STEAK (恵比寿)
  - ・天空焼肉 星遊山 (汐留)
  - ・牛肉寿司きんたん (銀座)
  - ・CBC (表参道)
  - ・KINTAN 公式オンラインストア

## 【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>

## 【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。

※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19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、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】=====