

名物・朝採れ新鮮“あみればー”！新宿の行列焼肉店が恵比寿に登場 鮮度にこだわったホルモン・焼肉を低価格で提供する 「恵比寿食肉センター極」 6 月 1 日（火）オープン

～食を通じ、地域で活動・生活をする方や飲食業界全体を応援～

株式会社アイルネクスト（本社：埼玉県越谷市、代表取締役：星崎 辰仁以下アイルネクスト）は、新宿食肉センターグループとして都内 5 店舗目となる「恵比寿食肉センター極」を 2021 年 6 月 1 日（火）よりグランドオープンいたします。JR 恵比寿駅から徒歩 2 分、地下鉄日比谷線恵比寿駅から徒歩 3 分とアクセスも良く、お一人様でも手軽にお楽しみいただけます。他店舗同様卸業者との繋がりが強い弊社の強みを生かし、新鮮なホルモン・焼肉を低価格でご提供いたします。



公式サイト <http://www.post.co.jp>

アイルネクストはこれまで新宿食肉センターグループとして現在東京都、埼玉県にて焼肉・ホルモン店を 6 店舗運営しており、各店舗毎年売上を更新するなどコロナ禍においても順調に成長し続けております。一方で飲食業界全体としてはコロナ過という事もあり厳しい現状です。安心・安全をモットーに、コロナ禍でも安心して食事を楽しんでいただけるよう店内換気にも十分配慮し、焼肉激戦区である恵比寿で新たに挑戦すべく今回新店舗を出店する事となりました。

国産にこだわった新鮮なホルモン・焼肉を、他では真似できない低価格でご提供

当グループでは和牛・国産牛にこだわり、厳選した黒毛和牛の一頭買いも行っており、中でも、グループ名物「あみればー」は毎日卸業者より届く新鮮なレバーを当日のもののみ使用しており、とても新鮮で臭みが無く、あみあぶらと言うあぶらで巻いた一口サイズの食べやすいレバーはリピート率 99% の大人気商品です。また、アイルネクストの強みでもある卸業者との繋がりを生かし「生産～屠畜～加工～流通～商品開発」までを一貫体制で行っている為、他では決して真似できない新鮮なホルモン・焼肉を低価格でご提供いたします。



「恵比寿食肉センター極」メニュー一例



上みの 830 円 (税込)



あみればー 650 円 (税込)



赤身厚切ステーキ 1,350 円 (税込)



白センマイ刺シ 750 円 (税込)

「恵比寿食肉センター極」店舗情報

店名：恵比寿食肉センター極

電話：03-6721-7110

住所：東京都渋谷区恵比寿 1 丁目 11-9 グランベルⅢ 2 階

アクセス：JR 恵比寿駅より徒歩 2 分

地下鉄日比谷線恵比寿駅から徒歩 3 分

営業時間：ランチタイム 11:30~15:00 (LO14:00)

ディナータイム 17:00~24:00 (LO23:30)

※営業時間は変動する可能性があります。

定休日：無

座席数：34 席

URL：<http://www.post.co.jp>



株式会社アイルネクストに関して

株式会社アイルネクストはお肉を通じてお客様・取引業者様との出会いに感謝しお客様・地域社会の人々を笑顔に致します。

【会社概要】

社名：株式会社アイルネクスト

所在地：埼玉県越谷市南越谷 1 丁目 26-14

代表取締役：星崎 辰仁

事業内容：焼肉屋ホールスタッフ 人材育成スタッフ

キッチンスタッフ 商品開発スタッフ