

本日放送「ヒルナンデス！」で取り上げていただきました！
話題沸騰中の「ベジテジヤ下北沢店」限定メニュー
『燻製フンジェ王カルビ』が、
1月24日(月)より全国の店舗で販売スタート！

『燻製フンジェ王カルビ』は、**韓国SNSでも話題の「ウデカルビ(骨付き牛カルビ)」**を使った**韓国最新注目グルメ！**

本日2022年1月24日(月)放送の日本テレビ「ヒルナンデス！」にて、昨年10月にニューオープンした「ベジテジヤ 下北沢店」の限定メニュー『自家燻製フンジェ王(ワン)カルビ』を取り上げていただきました！番組放送に伴い、本日より全国のベジテジヤで販売をスタート致します！



数々のメディアで取り上げられている、話題の最先端グルメ
自家燻製フンジェ王カルビ！

▼商品概要

『自家燻製フンジェ王(ワン)カルビ』セット 3,180円(税込3,498円)

～「自家燻製フンジェ王カルビ」とベジテジヤ名物の「生(セン)サムギョプサル」が同時に楽しめて、メの定番ポックンパ「済州御飯」までついた特別セット。

※一部店舗では価格、内容が異なる場合がございます。

▼対象店舗

東京：下北沢店
 京都：四条烏丸店/四条木屋町店
 大阪：東心斎橋店
 岐阜：北方店
 愛知：栄店/豊田店

～メディアの皆さまへ～

『サムギョプサル専門店ベジテジヤ』ではメディアの皆さまの取材を歓迎いたします！

- ✓新型コロナウイルス感染防止対策を徹底し、安心安全な環境でロケハン・店舗取材を行っていただけます。
- ✓リモートでの取材、スタジオへの商品お届けも可能です。

【本リリースに関するお問合せ】株式会社ゴリップ 広報：金

TEL：03-5623-2121 (直通) E-mail：y.kim@golip-holdings.com

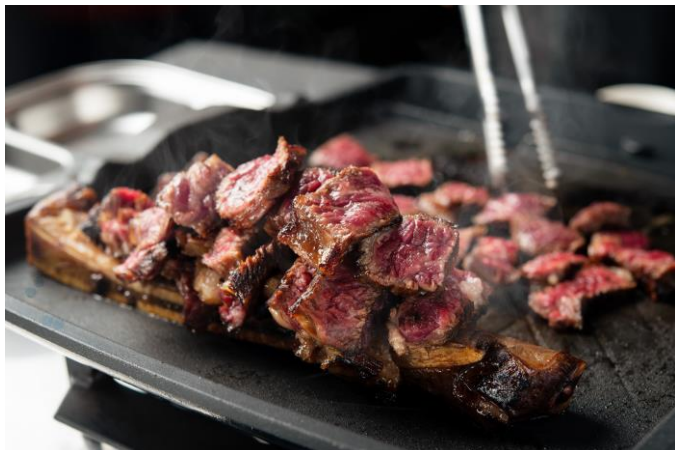
(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)

『自家燻製フンジェ王(ワン)カルビ』とは

■骨の上に山盛りの牛カルビはインパクト大！

王の名を冠したベジテジや最新メニュー『自家燻製フンジェ王(ワン)カルビ』は、韓国SNSでも話題の「우대갈비(ウデカルビ)」と呼ばれる骨付き牛カルビを使用したオリジナルメニュー。

ウデカルビを醤油ベースの自家製ダレに漬け込み、じっくりとフンジェ(燻製)することで、余計な水分と脂が抜け香りと旨味が凝縮。お客様の目の前でお好みの焼き加減に焼いてお召し上がりいただきます。



骨の上に山盛りに積み上げるインパクト大な盛り付けはSNS映えもバッチリ



じっくり燻製した後香ばしく焼き上げることで旨味と香りを凝縮

■3種の薬味で味変がおすすめ！

まずはシンプルに岩塩でお肉そのものの味と燻製の香りをお楽しみいただきます。そしておすすめは、韓国料理では意外なわさび！実は本場韓国でもサムギョプサルや焼肉にわさびを薬味に取り入れた食べ方が人気。爽やかな香りと辛味がより一層お肉の旨みを引き出してくれます。また、牛脂と唐辛子を丁寧に練り込んだ韓国の旨辛万能調味料タテギで思いっきり韓国風に！と、様々な楽しみ方でお召し上がりいただけます。もちろんサンチュやエゴマの葉などと一緒に様々なトッピングと包むと、より一層美味しくお召し上がりいただけます！



岩塩、わさび、タテギの3種の薬味で飽きさせません。



サンチュやエゴマの葉、お好きなトッピングで包んで食べるとより一層美味しくいただけます。

～メディアの皆さまへ～

『サムギョプサル専門店ベジテジヤ』ではメディアの皆さまの取材を歓迎いたします！

✓新型コロナウイルス感染防止対策を徹底し、安心安全な環境でロケハン・店舗取材を行っていただけます。

✓リモートでの取材、スタジオへの商品お届けも可能です。

【本リリースに関するお問合せ】株式会社ゴリップ 広報：金

TEL：03-5623-2121（直通） E-mail：y.kim@golip-holdings.com

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

■韓食を日常に

「包まぬ豚は、ただの豚。」をキャッチコピーに、“包む”という体験価値にフォーカスし、独創的な唯一無二の「サムギョプサル専門店」を追求してきたベジテジヤは、2006年の創業以来15年に渡り、韓国の日常食・大衆食の定番であるサムギョプサルを中心に韓国食文化の魅力を伝えることに尽力してまいりました。



「包まぬ豚は、ただの豚。」をキャッチコピーにバラエティ豊かなお肉とトッピングで“包み方1万通り”の楽しさを提供しています。



一度も冷凍していない「セン(生)サムギョプサル」にこだわっています。



サムギョプサルの他にも手間暇かけた本格的な韓国料理をリーズナブルな価格でご提供

近年、日本は第4次韓流ブームの真ただ中とされ、韓国ドラマやK-POPなどのエンターテインメントのみならず、トレンドグルメに必ずと言っていいほど韓国グルメがラインナップするなど、改めて韓国料理に注目が集まっています。そんな中、創業15周年を迎えた2021年より「韓食を日常に」と新たなブランドコンセプトに掲げブームやトレンドに左右されず“よりリアルな韓国食文化の魅力を身近に”との想いを実現するため、外食・中食・ECが連携した新たなブランド体験の構築を目指し既存のサムギョプサル専門店に加えデリカ業態、フードコート業態など続々と新業態の開発を進めております。



2021年7月にオープンした初のデリカ業態「パンチャンショップベジテジヤ 学芸大学店」



2021年10月OPEN以降様々なメディアで取り上げられ続けている「サムギョプサルと韓国屋台ベジテジヤ 下北沢店」

～メディアの皆さまへ～

『サムギョプサル専門店ベジテジヤ』ではメディアの皆さまの取材を歓迎いたします！

- ✓新型コロナウイルス感染防止対策を徹底し、安心安全な環境でロケハン・店舗取材を行っていただけます。
- ✓リモートでの取材、スタジオへの商品お届けも可能です。

【本リリースに関するお問合せ】 株式会社ゴリップ 広報：金
 TEL：03-5623-2121（直通） E-mail：y.kim@golip-holdings.com
 （上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）