

いしい

西日本を中心に展開する肉問屋が、直営のお店を広島本通駅近くにオープン！
肉問屋直営の目利き力があるから出来る、破格のコスパで肉料理が食べられる
”大衆肉酒場”で、牛串や肉刺しを提供。

2020年2月14日(金)『大衆肉酒場いしい』オープン！

オープン記念として、2/20(木)まで**レモンサワー飲み放題を
最初の30分を29円**で提供いたします



この度、広島県にて飲食店を4ブランド27店舗経営する株式会社フレスカ（代表取締役：石井佳子）は、広島市中区袋町2-23上田ビル1Fに42席の大衆肉酒場をOPENする。

同社は、お客さまがお連れの方の気分、予算など様々なシーンでお肉を楽しんでいただけるお店を展開する”肉のマルチブランド戦略を提唱しており、お客様が求める”新スタイル”で、お肉を楽しめる場をご提供したいという想いから今回の新店開発を決意。

店名は誰でも気軽にのれんをくぐりやすいイメージを想起させる「大衆肉酒場いしい」に決定。
2020年2月14日（金）GRAND OPENに際して、開店から1週間後の2月20日（木）まで、「レモンサワー飲み放題最初の30分29円」のオープンキャンペーンを開催する。

■オープンキャンペーン！レモンサワー飲み放題最初の30分（通常300円）を29円で提供



レモンサワー 飲み放題最初の30分 29円

本キャンペーンは、オープン日である2020年2月14日（金）から7日間、2月14日（金）～2月20日（木）の間にご来店いただいた全てのお客様に対して「レモンサワー飲み放題最初の30分を29円で」提供させていただきます。ご来店して頂いた皆様にこだわりの料理を沢山召し上がって頂きたいと考え、定番のレモンサワーを赤字覚悟でサービスさせていただいておりますので、ぜひこの機会にご来店くださいませ。※延長は30分毎300円(最大120分まで)

■大衆肉酒場いしいの5つの特徴

肉屋 大衆肉酒場
いしい

1)ここでしか味わえない!精肉店直営ならではの仕入れと調法で実現した、

“柔らかい”鮮度抜群の低温調理の肉刺!

株式会社フレスカは創業から約50年の歴史を持つ精肉卸問屋の石井食品株式会社のグループ会社です。品質の高い素材の仕入れなど商品力を強みに、低温調理を施した“鮮度抜群の肉刺”の実現に成功致しました。広島袋町ではここだけしか食べられない「生のようにフワフワ柔らかい食感」をお楽しみくださいませ。



牛赤身刺身599円



牛タン刺身599円



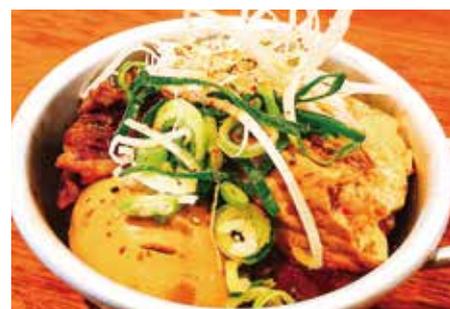
イベリコ豚刺499円



国産牛のユッケ599円

2)ハイコスパ! 48時間煮込んだ逸品煮込み料理と199円で楽しめる4種類の牛串!

店内に入ってすぐ目に飛び込んでくる迫力の土鍋で48時間煮込んだ厳選黒毛牛は柔らかでうまみがたっぷり。調法にもこだわる事でより美味しいお肉を召し上がって頂けます。また、外はカリッと中はジューシーに仕上がった厳選黒毛牛の串は全4種類。その他の串メニューは全品99円で品揃えております。地域の皆様に沢山召し上がって頂きたい想いから、コストパフォーマンスの高いお肉の商品を提供致します。



3)唐揚げグランプリ金賞受賞!こだわりの唐揚げをはじめとした揚げ物が299円~!



過去に、日本唐揚協会が開催する唐揚げグランプリの第9回で金賞を受賞した実績を誇るハーブ鶏の唐揚げを中心に、酒場ならではのサイドメニューにも徹底的にこだわっています。

各種広報素材(写真等)につきましては下記よりご覧くださいませ

<https://ux.nu/o9rPh>

※ご使用の際は広報担当までお知らせくださいませ

大衆肉酒場いしい

4) 来店すれば分かる! レモンサワー飲み放題が30分300円の秘訣! 内装写真 大衆肉酒場



レモンサワー 30分 セルフ 飲み放題 300円 お一人様

ドリンクは30分300円で飲み放題のレモンサワーが名物。地域トップクラスのお得な飲み放題を提供しています。何故、こんなにお値打ち価格で飲み放題の提供を実現できるのか? その秘訣は、ぜひ実際にお店に来てその目で確かめてみてください!

5) 誰でも気軽に入りやすい気取らないお店づくり!

内外装をカジュアルダウンした明るく目立つ店頭は、老若男女問わずに気軽に入れるお店作りを意識して行いました。また、店内は迫力のある土鍋や客席から見えるなど、実演性や賑わい感があり活気あふれる雰囲気です。日常的に皆様に楽しんで利用して頂くために、快適な空間づくりを目指します。



■メニューについて

フードはなんと99円から串もの、煮込み、肉寿司、肉刺し、冷前菜、揚げ物、丼ものなど約50種類をラインナップ。肉問屋直営だからできる価格とコストパフォーマンスで驚きを与えます。

<h3>牛串</h3> <p>全品 199円</p> <ul style="list-style-type: none"> ハラミ牛串 199 コウネ牛串 199 ハツ牛串 199 マルチョウ牛串 199 	<h3>煮込み</h3> <p>299円から</p> <ul style="list-style-type: none"> 豚牛すじ煮込み 399 +煮たまご 60 +煮豆腐 100 牛タンミグラス 399 鶏肝しぐれ煮 299 	<h3>肉寿司</h3> <p>199円から</p> <ul style="list-style-type: none"> 豚牛タン寿司 199 炙り肉寿司 199 炙りイペリコ豚 199 うにく(うに×肉) 299 にぐら(いわ×肉) 299 牛トロユッケ 199
<p>白ネギ</p> <p>ミニトマト</p> <p>ポワソナー</p> <p>しいしど</p> <p>なんこつ</p> <p>豚バラ串</p> <p>全品 99円</p> <p>その他串もの</p>	<p>厚揚げ</p> <p>フライドポテト</p> <p>ハラヒ鶏唐揚げ</p> <p>メンチカツ</p> <p>揚げ物</p> <p>さば唐揚げ</p> <p>おろしポン酢</p> <p>いむしの塩焼き</p> <p>なすの浅漬</p> <p>たまきゅうり</p> <p>塩梅豆</p> <p>全品 299円</p> <p>早くできるやつ</p>	<p>冷前菜</p> <p>味の味のすし</p> <p>めちや旨</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>ゆず大根</p> <p>ゆずたま</p> <p>デザート</p> <p>ホームランバー 99</p> <p>びのひりー 1個だけあげて♥</p>

名物!! 待ち時間0秒!
飲みたい時にすぐ飲める!

レモンサワー 30分 飲み放題 300円

セルフ

テーブルのサーバーからはサワーの原液が出ます。自分のお好みの濃さでレモンサワーを楽しんだりトッピングが楽しめるセルフ飲み放題です。

※飲み放題の最大お時間は120分までとさせていただきます。

セルフサービス **氷 無料** セルフサービス **炭酸 無料** お気軽にスタッフまで **原液が切れたら**

生しぼりレモン1/2割	90
はちみつレモン	120
生しぼりグレープフルーツ1/2割	150
梅干し	90
味変 味変シロップ (梅・ピーチ・バナナ・ミント・ココナツ)	1*100 / 5*セット450
割材 スペシャル割材 ラムネ	290

飲み放題の楽しみ方

- 最初に原液のサーバー、グラス、氷、炭酸などをお持ちします。
- テーブルのサーバーからサワーの原液を注ぎ、炭酸で割ります。
- 2杯目以降も同じグラスを使ってください。
- 味変やトッピングは追加注文! 新しいグラスをお持ちします。
- 氷、炭酸のおかわりはセルフサービスでお願います。
- お時間が来たら、飲み放題の延長が終了の確認をさせていただきます。※飲み放題の最大お時間は120分までとさせていただきます。

最大120分 **後から合流** **終了したら**

お時間が来たら飲み放題の延長が終了の確認をさせていただきます。飲み放題の最大お時間は120分までとさせていただきます。

※飲み放題の最大お時間は120分までとさせていただきます。

単品ドリンクメニュー

- ザ・モルツ(中瓶) 499
- 生ビール(プレミアム・モルツ) 390
- グラスビール(プレミアム・モルツ) 290
- オールフリー 390
- ラムネハイボール 390
- ウーロンハイ 390
- 梅酒 390 焼酎(麦・芋) 390
- カッパワイン(赤・白) 390
- 黒糖180ml 680
- 炭酸酎上等酒180ml 680
- 炭酸生貯蔵酒 300ml 680
- 雨後の月夜酒(日本酒) 780
- 炭酸酎 大吟醸 180ml 780
- ウーロン茶 オレンジジュース
- コーラ グレープフルーツジュース
- ジンジャーラムネ

飲みすぎ注意

各種広報素材(写真等)につきましては下記よりご覧くださいませ

<https://ux.nu/o9rPh>

※ご利用の際は広報担当までお知らせくださいませ

大衆肉酒場 いい

1) 企業の歴史



法人設立当初の石井食品本社
(現:美咲営業部)



法人設立当初の石井食品本社
(現:美咲営業部)



フレスカ原点の亀家食堂
(創業者生家のホルモン焼き店)

昭和38年中央町にて創業。昭和48年法人設立し、昭和55年に本社屋完成により岡山市に本社移転し現在に至る。取扱商品は、食肉全般・牛内臓肉・焼肉のたれ他食肉加工製品で岡山県内を中心に鳥取、島根、大阪、兵庫、広島、香川等に販売網をもつ。今後も「夢のある食文化」の実現をテーマに、本物を味わえる加工食品を開発していく。楽しんで利用して頂くために、快適な空間づくりを目指します。

2) 加工場について



加工場内での安全管理には特に注意しており、新鮮で安全な商品を常に高品質な状態でお届けしている。近年、販売エリア以外からの受注も増加しており、販売体制も整っている。卸業務においては特に焼肉業界での提案営業に強く、国産和牛から生ホルモン・輸入肉全般まで豊富な商品アイテムと業界知識が認知されており、県内7割の店舗への販売実績を持つ。加工製品においては創業時からの根強いファンを持つ。今後も引き続き加工品に注力し販売強化していく方向性である。

3) 経営理念・事業方針

食品及び食肉を通じて、美味しい食べ方・知らない食べ方・驚く食べ方を提案できる会社になりたい。商品を生産・販売するだけでなく、美味しい物を作り出す喜び、美味しいと言ってもらえる喜び、その商品がたくさん売れる喜びを社員と共に感じることでできる会社になりたい。これから先も新鮮で安全、そして最後に人の手によって料理されることで本物を味わえる加工食品をお届けしてまいります。時代は変わっても、人の温もりを大切に考える石井食品です。

店名：大衆肉酒場いしい

住所：〒730-0036広島県広島市中区袋町2-23 UEDAビル1F

アクセス：広電「本通」下車徒歩3分。本通りアンデルセンの角を右に、
和菓子店「梅坪」の角を左に（パルコ方面）進むと右手に見えます。

電話番号：082-244-1129

営業時間：月～日、祝日、祝前日：17:00～翌0:00

（料理L.O. 23:00ドリンクL.O.23:30）

客単価：1,800円

<https://nikusakaba-ishii.business.site/>

会社概要

商号：株式会社フレスカ

所在地：〒700-0944 岡山県岡山市南区泉田1-3-10

設立：平成8年12月11日

代表取締役：石井 佳子

電話番号：086-223-8878

資本金：1000万円

従業員：1000名（パートアルバイト含む）

業務内容：「焼肉ぐりぐり家」「炉端焼き居酒屋てんじん」「肉バルEG」
「KNOT TEA&FARM KITCHEN」「大衆肉酒場いしい」など、
外食店舗の企画・展開・運営

本件についての問い合わせ先

株式会社フレスカ 執行役員 社長室室長

竹森 主税 -Takemori Chikara-

〒700-0944 岡山県岡山市南区泉田1丁目3番10号

TEL:086-223-8878 FAX:086-223-8835 Mobile:090-6645-6293

Email :chikara.takemori@gmail.com

※キャンペーン詳細や店舗取材についてはお時間など出来る限り対応させていただきます。

※掲載や取材にご利用頂ける商品のカット写真・料理写真等は多数ご用意しております。お気軽にお申し付け下さい。