

【#stayhome 応援企画】「お出汁で食べる京都焼肉」を手軽にテイクアウト！
新メニュー『天壇おうち焼肉セット』を割引価格で販売
巣ごもりGWに向けて、4月29日(水・祝)より数量限定

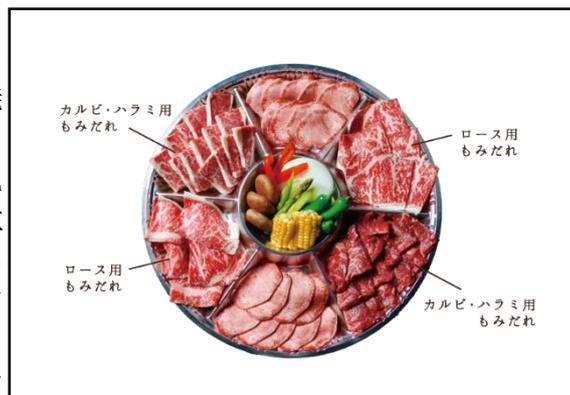


1965年京都祇園で創業以来守り続けてきた伝統の「お出汁で食べる京都焼肉」を提供する、焼肉の名門 天壇(運営：株式会社晃商、代表取締役社長 新井義淳)は、緊急事態宣言に伴う外出自粛要請により外食を控えているお客様にご家庭でも「天壇の京都焼肉」を味わっていただけるよう、テイクアウト限定新メニュー『天壇おうち焼肉セット』を4月29日(水・祝)より数量限定・割引価格にて販売を開始いたしました。

在宅に疲れたご家族へのご褒美に ご家庭でも天壇の京都焼肉の味を

新型コロナウイルス感染拡大防止のため外出自粛が求められる中、外食の機会も減っているお客様に向けてご家庭で楽しむ『食』のレパートリーを増やしていただきたいという思いから、天壇の京都焼肉の味をご家庭でもお気軽に楽しんでいただく焼肉盛合せのテイクアウト限定新メニュー『天壇おうち焼肉セット』を販売する運びとなりました。

看板メニューのロース(サーロイン)をはじめ、選りすぐりの人気メニュー4種に焼野菜、白菜キムチを専用の容器に盛り付け、部位ごとに異なる味つけを楽しんでもらうため部位専用の自家製もみだれをお付けしてご提供いたします。もみだれを直接お肉にかけることで、お皿を洗う手間が省けます。また、天壇の代名詞でもある「お出汁のようなつけたれ」も含まれておりますので、ご家庭でもお手軽に天壇の京都焼肉の味をお楽しみいただけます。



『天壇おうち焼肉セット』販売概要

■メニュー内容 【天壇自家製のもみだれ・つけたれ付】

ロース(サーロイン)/ 上タン/カルビ/ハラミ/白菜キムチ/焼野菜

■販売価格

・天壇おうち焼肉セット A(2~3人前/お肉総グラム数 620g)

定価 ¥11,000 相当分を割引価格にて **¥8,000(税込)で販売**

・天壇おうち焼肉セット B(3~4人前/お肉総グラム数 930g)

定価 ¥16,000 相当分を割引価格にて **¥12,000(税込)で販売**

■お取り扱い店舗

焼肉の名門 天壇 祇園本店/焼肉の名門 天壇 桂五条店/焼肉の名門 天壇 TheDining 山科店/
焼肉の名門 天壇 北山店/焼肉の名門 天壇 草津店/
焼肉 TENDAN ニュースタイルビュッフェ 竹田店/

■ご予約方法

お電話・店頭にて承ります。

当日ご来店時の販売も可能です。

※受渡し時間は店舗営業時間内とさせていただきます。



【参考資料】

ご家庭でもお店の味を楽しむ焼き方のコツ

ご家庭で焼肉を楽しむ際に少し工夫をすることで、お店で食べる焼肉の味に近づけることができます。

- ① お肉購入後は速やかに帰宅し、すぐ冷蔵庫へ入れ、焼きはじめる約 15 分前にお肉を冷蔵庫から出して常温に戻し、焼く直前にお肉に天壇自家製の「もみだれ」をかけておきます。そうすることでお肉の鮮度を保ちつつ生焼けを防ぐことができます。
- ② 野菜は事前にレンジで加熱してからご自宅にあるホットプレートやフライパンで焼き目をつけて焼くと野菜全体に火が通り野菜の味も楽しめます。
- ③ ご自宅に焼肉専用機がない場合、ホットプレートやフライパンに皺をつけたアルミホイルを敷いて焼き上げるとお肉に絡めたタレ(もみだれ)が焦げ付きにくく、味がなじむので美味しくいただけます。

テイクアウト販売における衛生管理について気を付けるポイント

昨今の情勢下でテイクアウト事業を行う飲食店も増えて参りました。

天壇では以前よりテイクアウトメニューを販売しており、衛生管理には細心の注意を払い取り組んで参りました。テイクアウト事業に長年取り組んできた企業として、新たにテイクアウトを始める飲食事業者様が気を付けるべきポイントの一部を下記に記載いたします。

ビニール手袋の着用の徹底/食材を常温のまま放置しない/製造後冷却して盛り付ける
賞味期限を短く設定する/調理の際に交差汚染を避け、食材ごとに調理工程を分ける
野菜も殺菌して使用する/和え物は傷みやすいので注意が必要/必要に応じて菌検査を行う
加熱殺菌、薬剤殺菌が可能なものは殺菌工程を入れる/食材の温度管理の徹底 など

焼肉の名門 天壇のご紹介

【創業】 1965年 1月 **[2020年、焼肉の名門 天壇はおかげさまで創業55周年を迎えます。]**

【特徴】 創業地は京都 祇園。京都は 1 人あたりの牛肉消費量が日本一になる年もあるほど*²牛肉大好きな街。食肉文化の発展しているそんな京都で、天壇は長らく認知度の高い地元の焼肉レストランとしてご愛顧いただいて参りました。

その秘密は上質な牛肉と秘伝のタレ。天壇の「つけタレ」は、牛骨スープをベースとした黄金色に透き通ったお出汁のような味わい。さっぱりしていてコクがあり、肉の旨みを引き立たせてくれます。

京都では「洗いダレ」と呼ばれるタレを提供する焼肉店が多いですが、天壇はその京都焼肉の原点として、創業以来変わらぬ味を提供し続けています。 *²総務省統計局 家計調査(平成 27 年(2015 年)~29 年(2017 年)平均)より

【店舗一覧 天壇グループ 全10店舗】

1)「焼肉の名門 天壇」8 店舗

京都：祇園本店・西院店・桂五条店・The Dining 山科店・北山店
滋賀：草津店 / 東京：銀座店・赤坂店

2)「焼肉 TENDAN ニュースタイルビュッフェ」2 店舗

京都：竹田店・宇治小倉店

※青字表記の店舗は 4 月 30 日現在コロナウイルス感染拡大防止の為臨時休業中です。

URL <http://www.tendan.co.jp/>

運営会社 株式会社 晃商

本社所在地 京都市東山区宮川筋 1 丁目 221

代表取締役社長 新井 義淳

資本金 3,000 万円



京都 祇園本店

ご取材に関するお問い合わせ先

「焼肉の名門 天壇」広報 (株晃商 内) 担当:日谷(ヒダニ)

TEL:075-531-1120(直通) MOB:080-7208-8622 MAIL:hidani@k-kosho.co.jp

本リリース使用画像は下記よりご利用いただけます。

<https://www.dropbox.com/sh/rmrlognk1o0latm/AAC7gmcTiop9WXR CBVHnDE7a?dl=0>