

卸焼肉まるい 精肉店

2020年 5月吉日
株式会社フレスカ

西日本を中心に展開する肉問屋が、直営の焼肉店を倉敷市にオープン！
精肉問屋直営の目利き力があるから出来る、破格のコスパ焼肉。
岡山県初！特急レーンで提供する”卸直営焼肉店”

2020年5月14日(木)『焼肉まるい精肉店』オープン！

オープン記念として、5月14日(木)～17日(日)まで店内飲食500円以上の
お客様全員 **ソフトドリンクバーが29円！(ニク)**



この度、岡山県・広島県にて飲食店を6ブランド28店舗経営する株式会社フレスカ（代表取締役：石井佳子）は、岡山県倉敷市沖新町88-7に30卓160席の精肉卸問屋直営焼肉店を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。

■焼肉を新幹線が運ぶ！？岡山県内初登場の特急レーン設置の大型焼肉店

お客様自身がタッチパネルで注文し、焼肉店としては岡山県内では初めての各席に備えた特急レーンで配膳することで、精肉卸問屋こだわりの特選牛を1皿390円から提供する。

■オープンキャンペーン ソフトドリンクバーがなんと29（ニク）円！？

500円以上飲食のお客様は ソフトドリンクバー 29円



本キャンペーンは、オープン日である2020年5月14日（木）から4日間、5月14日（木）～5月17日（日）の間にご来店いただき、店内で500円以上飲食のお客様に対して「ソフトドリンクバー（飲み放題）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、ドリンクバ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。

■焼肉まるい精肉店の5つの特徴

①焼肉まるい
精肉店

1)ハイコスパ!インパクト抜群の舟盛りや桶盛などの焼肉盛り合わせ

全長60cmもの大きな舟に3切10種を盛りつけた「大漁!舟盛り」や肉卸が厳選した特選牛を2切6種盛り合わせた「特選牛階段盛り」、桶盛の「まるい盛り」、毎日市場から直送している「混合ホルモン」など盛り合わせはハイコスパかつ見た目のインパクト抜群!舟が新幹線に乗ってくる姿は思わず写真を撮りたくなります。



大漁!舟盛り2990円



特選牛階段盛り2990円



まるい盛り(大)2490円

2)精肉店直営ならではの仕入れで実現した1皿390円からの特選牛焼肉!

株式会社フレスカは創業から約57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、1皿120g390円のハイコスパ焼肉の実現に成功致しました。また「肉汁爆発タン」「2色のネギ塩タン」などここでしか食べられないメニューをご用意しました。



肉汁爆発タン890円



2色のネギ塩タン590円



切り落としカルビ390円



希少部位!丸腸390円

3)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し・ユッケ・肉寿司!

株式会社フレスカは創業から約57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。倉敷市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。



牛赤身刺し690円



赤身肉寿司190円



特選牛ユッケ690円



牛タン刺し690円

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://bit.ly/2yNAs4G>

※ご使用の際は広報担当までお知らせくださいませ

焼肉まるい精肉店

4) 焼肉を新幹線が運ぶ!? 岡山県初特急レーン設置の焼肉店

**焼肉まるい
精肉店**

特急レーン焼肉

岡山県内では初! ご注文いただいた商品は、各席横に設置された特急レーンの新幹線で提供。店内を新幹線が走るのにお子様に大人気! またご注文もタッチパネルで注文、ソフトドリンクはドリンクバー、レジはセルフレジを導入することによって1皿120gで390円とハイコストパフォーマンスで商品を提供することを実現しました。

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。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

フードはなんと店内手切りの1皿120gで390円からの厳選赤身肉、市場直送のホルモン、肉の旨味を引き出す熟成肉など約100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。

逸品 韓国のおろし 190 揚げたてのチキン 290 揚げたてのチキン 290 揚げたてのチキン 290 揚げたてのチキン 290 揚げたてのチキン 290 揚げたてのチキン 290 揚げたてのチキン 290	オムル ナムル 290 ナムル 290 ナムル 290 ナムル 290 ナムル 290 ナムル 290 ナムル 290 ナムル 290	盛り合わせ 大盛り 2990 中盛り 1990 小盛り 990 特選牛柳盛り 2990 特選牛柳盛り 2990 特選牛柳盛り 2990 特選牛柳盛り 2990 特選牛柳盛り 2990	厳選赤身肉 切り落としカルビ 390 中落ちカルビ 490 特選カルビ 790 すき焼きコース 390 メガネ 390 バラカルビ 390 トロトロカルビ 390 豚カルビ 390 トロトロ豚 390 熟成ハラミ 790 熟成ハラミ 790 熟成ハラミ 790 熟成ハラミ 790 熟成ハラミ 790	サラダ チョレギサラダ 390 シーザーサラダ 490 包み野菜 290 焼き野菜盛り合わせ 390 キャベツ 190 スープ 190 スープ 190 スープ 190 スープ 190 スープ 190 スープ 190 スープ 190
肉刺し 赤身肉刺し 690 牛タン刺し 690 特選牛タン 690 トロタン刺し 690 トロタン刺し 690 トロタン刺し 690 トロタン刺し 690 トロタン刺し 690	肉寿司(一貫) 赤身肉寿司 190 牛タン寿司 190 特選牛タン寿司 190 特選牛タン寿司 190 特選牛タン寿司 190 特選牛タン寿司 190 特選牛タン寿司 190 特選牛タン寿司 190	タン 名物 2色のネギ焼タン 590 名物 肉汁燻製タン 890 名物 燻製タン 490 名物 燻製タン 490 名物 燻製タン 490 名物 燻製タン 490 名物 燻製タン 490 名物 燻製タン 490	ホルモン 混合ホルモン 990 熟成ハラミ 790 熟成ハラミ 790 熟成ハラミ 790 熟成ハラミ 790 熟成ハラミ 790 熟成ハラミ 790 熟成ハラミ 790	海鮮 海鮮盛り 690 海鮮盛り 690 海鮮盛り 690 海鮮盛り 690 海鮮盛り 690 海鮮盛り 690 海鮮盛り 690 海鮮盛り 690
ご飯 ごはん小 150 ごはん中 200 ごはん大 250 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190	メの丼・麺 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190	デザート 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190	デザート 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190	デザート 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190 韓国のおろし 190

■石井食品について

④焼肉まるい
精肉店

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。

焼肉まるい精肉店 店舗情報



店 名 : 精肉卸問屋直営 焼肉まるい精肉店
住 所 : 〒710-0837 岡山県倉敷市沖新町88-7
アクセス : 大高街道沿いの大高小学校の前の角地
JR山陽本線 倉敷駅から車で10分
電話番号: 086-441-2990
営 業 日 : 月～日、祝日、祝前日
ランチ11:00～15:00 ディナー17:00～23:00
客 単 価 : ランチ590円～、ディナー2,000円
<https://yakiniku-marui.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」
「精肉卸直営 焼肉まるい精肉店」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。