

新しい出会いのシーズン。同じ釜（おひつ）の飯を食う仲になろう。
牛たんひつまぶしシェアキャンペーン
3 月 14 日(火)～4 月 20 日(木)の期間限定で開催
～牛たんを余す事なく使いきることでフードロス問題も一緒に解決？！～

栃木県を中心に東日本で飲食店を展開する BLOOM 株式会社(読み「ブルーム」、本社：栃木県宇都宮市、代表取締役：古山 智、以下「当社」)は、「厚っ、やわっ、うまっ。」な極厚牛たんを提供する仙台牛たん定食屋「牛たん けやき」各店舗（仙台一番町本店除く）で、『同じ釜（おひつ）の飯を食う仲になろう。牛たんひつまぶしシェアキャンペーン』を 3 月 14 日(火)から 4 月 20 日(木)の期間限定で開催いたします。



『同じ釜（おひつ）の飯を食う仲になろう。牛たんひつまぶしシェアキャンペーン』期間限定開催牛たん「牛たん けやき」URL：http://www.bloooooom.jp/gyutan_keyaki/

キャンペーン実施の背景 ～「同じ釜の飯」ならぬ「同じおひつのひつまぶし」を食べて新たな出会いを喜びあう時間を過ごして欲しい～

2 昨今、コロナ 2019 の感染拡大と共に縮小した外食ニーズが回復しています。感染が収まりつつある状況において、「友人・知人または恋人とランチやディナーを楽しみたい」から「複数人での外食を楽しみたい」というコロナ禍前の心境に戻ってきており、人と一緒に食事をしたいとの欲求が現れているのだと当社は推測します(※)。3 月 13 日からのマスク着用ルールの見直しを機に、今まで慎重だった複数人での外食も、一層増えると考えられます。

「同じ釜の飯を食う」という言葉があるように、同じ場所、同じ時間に、同じような食べ物を食べることで、親近感や一体感が生まれます。

これからやってくる 2023 年春の入学・入園・入社シーズンは、外食復調の兆しと共に、新しく出会った仲間とのリアルな食事シーン・歓迎会・懇親会も増えると思込めます。

当社はこれらの背景から、「同じ釜の飯」ならぬ「同じおひつの飯」を食べて新たな出会いを祝っていただきたく、本キャンペーンを展開することとしました。

提供するメニューは、「牛たんひつまぶし御膳」と「厚切り牛たん焼き」のセットで、それぞれ単品で注文するよりもお得にお楽しみいただけます。使用する部位は、たんの中心部にあり歯ごたえと肉本来のうま味を感じられる赤身で、この部位を最も美味しく楽しんでいただくために「牛たんひつまぶし御膳」を開発いたしました。通常1人前で提供していますが、ボリュームミナため、普段から2人以上でシェアして召し上がっていただくことが多い商品でした。そこで今回はシェアを前提として、極厚牛たんも一緒に楽しめるキャンペーン特別セットをご用意しました。

新しく出会ったママ友・パパ友、会社の同僚、上司や部下、新しく始めた趣味で出会った友人など、ひつまぶしを活用してぜひ絆を深めていただきたいと考えています。

※出典・参考 ぐるなび | 外食ニーズが復調。「少人数」「換気のいい場所」が選ばれる傾向は変わらず〜コロナ禍3年目の外出行動〜 https://pro.gnavi.co.jp/magazine/t_res/cat_2/a_4001/、2023年、外食は

本格的に回復へ。「コスバ」や「お得感」がカギ〜2022年外食の振り返りと2023年の展望〜 https://pro.gnavi.co.jp/magazine/t_res/cat_2/a_4040/?sc_lid=pro_mag_list_cassette_cont_22



「同じおひつのひつまぶし」を食べて、新たな出会いを喜びあう時間を過ごして欲しい

食品ロス・廃棄ロス削減への取り組み

「牛たん けやき」は、SDGs 目標 12「つくる責任 つかう責任」目標達成に向け取り組んでいます。食品ロス・廃棄ロスの削減に向けて企業努力を怠りません。

「牛たんひつまぶし」で使用する赤身は、たんの中心部にあり歯ごたえと肉本来のうま味を感じられるのが特徴ですが、看板メニューの極厚切り牛たん焼きでは、この部位を単体で使用していません。この赤身を、中国料理世界大会2大会連続「金賞」を受賞したシェフである当社代表の古山が、最もおいしく、かつ、彩り豊かに提供できる自慢のメニュー「牛たんひつまぶし」として開発。当社は仕入れたすべての牛たんを余すことなく使い切り、会社全体で食品ロス・廃棄ロスの削減を目指しています。

キャンペーン概要

名称 : 同じ釜（おひつ）の飯を食う仲になろう。牛たんひつまぶしシェアキャンペーン

期間 : 2023年3月14日(火)～2023年4月20日(木)

内容 : 牛たんひつまぶし+選べるたん焼きセット（注文単位：2名で1セットです）

牛たんひつまぶしの麦飯は通常の1.3倍。お茶碗を2つご用意しますので、お客様ご自身で取り分けてお召し上がりください。味噌南蛮、白菜浅漬け、テールスープはそれぞれに提供します。たん焼きは、特上たん、上たん、熟成たんの3種類からお選びください。

料金 : ※2名分の料金で、単品でご注文いただくよりもお得になっております。

牛たんひつまぶし+特上たん超極厚焼きセット 税込5,830円

牛たんひつまぶし+上たん超極厚焼きセット 税込 4,730 円

牛たんひつまぶし+熟成牛たんセット 税込 4,070 円

対象店舗：小山店・大田原店・真岡店・栃木店・つくば研究学園店・弁天橋通店・郡山図景店・杉戸店・久喜店
※仙台一番町本店は対象外

利用方法：ご利用に際しては以下の点についてご了承のほどお願いいたします。

- ・ご注文は2名様単位でお受けいたします。
- ・たん焼きの枚数はお選びいただけません。
- ・キャンペーン商品は数に限りがございます。

URL：http://www.bloooooom.jp/gyutan_keyaki/

Instagram：https://www.instagram.com/gyutan_keyaki/

牛たん けやきと今後について

牛たん けやきは、栃木県を中心に全国 10 店舗を展開。

「牛たんは固くて薄い」と言う既成概念を壊すべく、けやきは厚さとやわらかさにこだわります。最高 3cm で切り出した極厚切り牛たんを食べた瞬間、今まで体験したことのないやわらかさに「厚っ、やわっ、うまっ。」と思わず口に出してしまう驚きや、「自分へのご褒美」「ちょっとした贅沢」を求めるお客様に、楽しさや幸せにあふれた心ときめく素敵な牛たん体験を提供します。

牛たんけやきを日本一の仙台牛たん定食屋にすること、そして、海外進出を目標に事業活動をスピーディに進めてまいります。今後は牛たんを使った調味料などの物販にも注力する計画です。

URL：http://www.bloooooom.jp/gyutan_keyaki/



BLOOM 株式会社について

BLOOM 株式会社は栃木県を中心とした東日本でさまざまなジャンルの飲食店を全 8 ブランド・全 24 店舗(FC 店含む)経営しています。「食を通してスタッフやお客様の笑顔をつくる」をミッションに掲げ、2030 年に全国 100 店舗展開を目指しています。展開ブランドは牛たんの「仙台炭焼き 牛たん櫛」「牛たん けやき」「たんや」、餃子専門店「餃天堂」、栃木の人気ご当地らーめん「石焼らーめん火山」、味噌ラーメン「みそや源兵衛」、中華食堂「喜来家」、カフェ「高倉町珈琲」などを経営しています(2023 年 2 月時点)。

社名：BLOOM 株式会社

代表者：代表取締役 CEO 古山 智、代表取締役 COO 千田 敦志

本社所在地：栃木県宇都宮市城南 1-4-17

本店所在地：宮城県仙台市宮城野区中野 1-2-28

設立：2014 年 9 月 1 日

資本金：1,000 万円

事業内容：飲食店の経営

HP：<http://www.bloooooom.jp/>

※写真はイメージです。

※店舗毎に取扱商品や食器が異なる場合があります。リブランディングプロジェクト推進中のため予めご容赦いただけますと幸いです。