

「牛たん けやき 麻布十番店」 7月20日(木)11時29分に新規オープン

=真骨頂の極厚切り牛たんを自分好みに楽しめる、新しい提供方法のご提案=

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 麻布十番店」(所在地：東京都港区、以下「当店」)を2023年7月20日(木)11時29分(“いい肉”の時間)にオープンします。当店は牛たん けやきブランドの東京1号店です。



当店は、地下鉄 麻布十番駅すぐの活気あふれる商店街「麻布十番商店街」で2022年1月地元住民から惜しまれつつ閉店をした老舗魚料理店「魚可津」が商業ビルとして生まれ変わった「魚可津ビル」2階に出店します。牛たん けやきの真骨頂である厚切り牛たんを、記念すべき東京1号店から発信するにあたり、トレンドや情報発信の中心地の一つである港区麻布十番がふさわしいと考え、出店を決めました。周辺に住まう人はもちろん、この街を訪れる多くの人に愛される店でありたいと願っています。

牛たん けやきは、極厚切りで柔らかい牛たんを基本に、幅広い選択肢と彩り豊かな定食を提供しています。「牛たんは固くて薄い」と言う既成概念を壊すべく、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」を求めお客様に、心ときめく素敵な牛たん体験を提供します。

牛たん けやきは栃木県を中心に全国展開を進めており、今後は牛たん けやきを日本一美味しい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。

店舗概要

店舗名：牛たん けやき 麻布十番店

オープン日時：2023年7月20日(木)11:29(“いい肉”の時間)

所在地：東京都港区麻布十番 1-6-6 魚可津ビル 2階

アクセス：都営地下鉄大江戸線・東京メトロ南北線 麻布十番駅 徒歩2分

電話番号：03-6447-4888

営業時間：11:00~15:00(LO14:30)・17:00~22:00(LO21:00)※オープン日のみ 11:29 開店

店舗規模：総面積 20坪 24席(個室あり)

駐車場 : なし 定休日 : なし

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

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

オープンキャンペーン :

(1)麻布十番店の近隣の方 : お配りしたチラシをご持参の方に定食を 1000 円引きで提供いたします。持参したが満席で入店できなかった場合は、次回来店時に利用可能な 1000 円引きクーポンと引き換えします。

(2)麻布十番店ご利用の方 : お食事後、お会計の際に次回来店時に利用可能な 1000 円引きクーポンを 2023 年 7 月末まで配布します。

焼き場が見えるライブ感のあるカウンター 明るい店内



カウンター席からは焼き場が見える臨場感を演出しています。ゆったりとお過ごしいただけるよう、店内全体の明るさやインテリアなどの空間設計にもこだわりました。コハレの場や特別な日の食事を選んでいただけるよう個室もご用意しました。

牛たん けやきの彩り豊かで斬新なメニュー

牛たん けやきのメニューは、中国料理世界大会で2大会連続「金賞」を受賞したシェフであり当社代表の古山が統括しています。彩りがあり、心ときめく牛たん体験をメニューで表現しています。



特上たん焼き定食 3,300 円

けやきの真骨頂。柔らかさ際立つ特上たんを、超極厚切りでレアに焼き上げました。最上級の牛たんの旨みを存分に楽しめます。牛たんは 4/6/8 枚切りのいずれかお好みの切り方を選べます。写真はおすすめの 6 枚切り。



超極厚切三種盛定食 3,300 円

多彩な味わい。けやき最厚の超極厚切り特上たん、極厚切りの上たん、低温調理した赤身たんを食べ比べ。5 種の調味料が未知のおいしさを演出します。



極撰たん焼き定食 3,850 円

【数量限定・東京限定の味わい方】

1本のたんから1枚(80~90g)しか取れない希少部位の極撰たんを使用。3種類の切り方で食感の違いを、5種類のオリジナル調味料を添えることで彩りと味わいの変化を楽しめる商品。ブランドのシンボルともなっている七宝柄のプレートでご提供いたします。昼夜各5食限定。写真は3種切り、東京限定のご提供方法です。

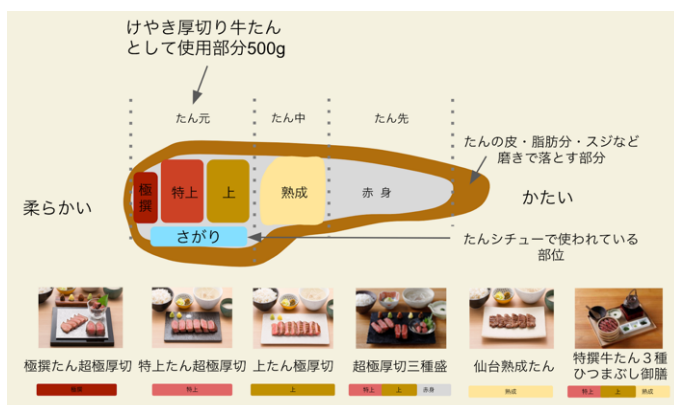


色とりどりのオリジナル調味料 各 110 円

「サクサク牛たん醤油」や「牛たん食べるラー油」、「牛たん南蛮味噌」など、牛たん焼きには使われなかった端材を余すところなく使用し、調味料に変身させました。牛たんの新しい味わい方を提案します。

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。仕入れたすべての牛たんを余すことなく使い切ることができるよう、メニュー開発をしています。会社全体で食品ロス・廃棄ロスの削減を目指しています。



けやきの厚切り牛たん焼きは、柔らかい部位「たん元」のみを使用。熟練の匠が手切りで仕込みをしています。

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 牛たん樗」「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 6 月末時点)。

社名 : BLOOM 株式会社 (<http://www.blooom.jp/>)

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

事業内容 : 飲食店の経営

※写真はイメージです。 ※価格はすべて税込表記です。

※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。