

暑い夏を分厚い牛たんで乗り切る！ ウナギに負けない新メニュー『牛たん肉まぶし御膳』 『土用丑（牛）の日』より「牛たん けやき」麻布十番店で先行販売

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」で新メニュー『牛たん肉まぶし御膳』を土用丑の日である 2023年7月30日(日)より新発売します。当社は土用の丑の日を「土用の“牛”の日」として新たに牛たんを食べる食文化を提案します。



新メニュー『牛たん肉まぶし御膳』を”土用の丑の日”7月30日(日)より新発売
「牛たん けやき」URL：http://www.bloooooom.jp/gyutan_keyaki/

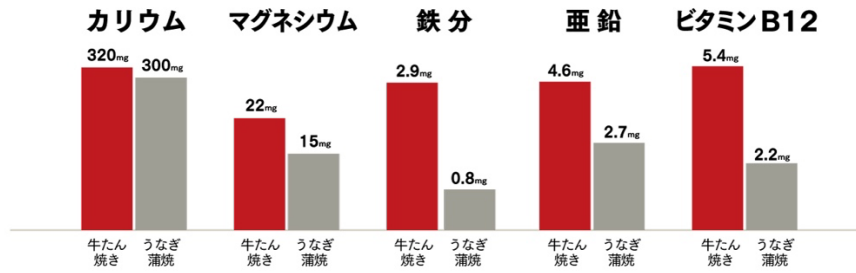
土用の丑の日といえば、暑い夏を乗り切るためにスタミナのつくウナギを食べる文化がありますが、これはウナギには夏バテ予防・疲労回復に役立つ栄養素であるビタミン B1・B2 やタンパク質、鉄などのミネラルが豊富に含まれていることが由来の一つとされています。

実は土用の丑の日はウナギ以外にも「う」のつく食べ物を食べる文化もあることから、牛たんを扱う当社は「牛」をウナギに変わるスタミナ食材として提案したいと考え、開発したのが新メニュー『牛たん肉まぶし御膳』です。

当社が土用の丑の日に牛たんをオススメする理由は2つあります。

【オススメポイント1 牛たんの栄養素】

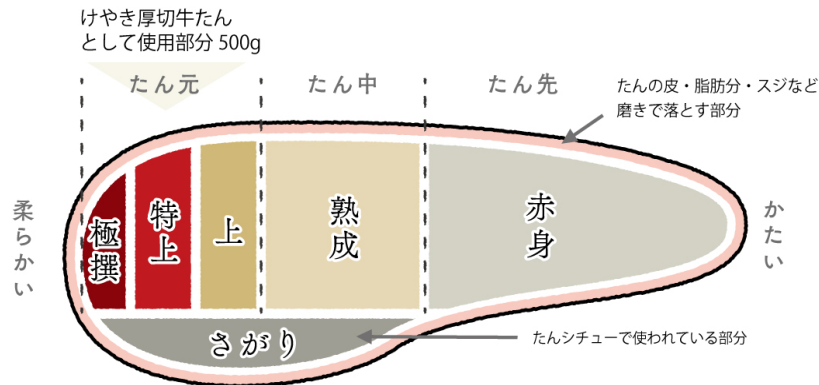
牛たんは、ウナギと同じくビタミン B1・B2 が含まれているだけでなく、ビタミン B12、カリウム、マグネシウム、鉄、亜鉛にいたってはウナギより豊富に含まれています(下図参照)。



牛たん焼きとウナギの蒲焼きの食品成分比較表(文部科学省 食品成分データベースより)

【オススメポイント2 食品ロス対策】

恵方巻きやクリスマスケーキなど、季節商品の売れ残り品の廃棄による食品ロスが近年問題となっています。当社はかねてより会社全体で食品ロス・廃棄ロスの削減を目指しており、仕入れた牛たんを余すことなく使い切る工夫をしています。『牛たん肉まぶし御膳』は、新たに食材を仕入れるのではなく、今まで通り仕入れていた牛たんの使用部位と調理法を工夫した新メニューです。厚切りのたん焼きに使用しない、「たん先」の赤身部分を活用しています。



けやきの厚切り牛たん焼きは、柔らかい部位「たん元」のみ。『牛たん肉まぶし御膳』には「たん先」の赤身を使用しています。

新メニュー『牛たん肉まぶし御膳』概要

牛たんのしぐれ煮と低温調理の赤身たんを麦めしの上のにのせた『牛たん肉まぶし御膳』。

赤身たんは、厚切りのたん焼きに使用しない「たん先」の部分で、低温調理を施すことでしっとりとした柔らかい食感を実現しています。

<2種類の切り方と味付けで、赤身たんの食感を楽しめる>

角切りのたんはごま油で香りづけしたさっぱりしたネギ塩味、細切りのたんはユッケ風に。中央の卵黄を崩し絡めて濃厚さをUPさせたり、特製わさび醤油と味付けとろろで味変したりと、最後まで飽きることなく楽しめます。彩りも工夫し、味にも見た目にも満足感のある商品に仕上げました。

<「肉増し」で牛たんを増量できる>

もっと牛たんを食べたい方のために、ご注文時に「肉増し」をお選びいただけます。

- (1)肉増し 1.5(肉総量 180g)：プラス 500円
- (2)肉増し 2.0(肉総量 240g)：プラス 1,000円
- (3)肉増し 3.0(肉総量 360g)：プラス 1,800円

※通常サイズは角切り牛たん 60g、細切り牛たん 60g、麦めし 280g です。麦めしの量もオーダー時に調整可能

です。

※詳細は「牛たん けやき」公式 Instagram(@gyutan_keyaki)で公開予定です。



牛たん肉まぶし御膳(写真は通常サイズ)

名称 : 牛たん肉まぶし御膳

セット内容: 牛たん肉まぶし、テールスープ、浅漬け、南蛮味噌、とろろ、特製わさび醤油(別料金で牛たんを追加できる「肉増し」も可能。麦めしの量は調整可能)

発売日 : 2023年7月30日(日)

価格 : 2,200円

販売店舗: 7月30日(日)からは麻布十番店のみで販売を開始し、残りの10店舗(仙台一番町本店・弁天橋通店・小山店・大田原店・真岡店・栃木店・つくば研究学園店・郡山図景店・杉戸店・久喜店・三郷店)でも順次販売を開始します。開始日については牛たん けやき HP・SNSでお知らせします。

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

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

牛たんけやきと今後について



厚さは、おいしさ。けやきこだわりの厚切りは、最高3cmで切り出す

栃木県を中心に全国11店舗を展開している牛たん けやきは、「牛たんは固くて薄い」とい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って提供しています。

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。また、「サクサク牛たん醤油」や「牛たん食べるラー油」など、牛たん焼きには使われなかつ

た端材を余すところなく使用した調味料を用いて、牛たんの新しい味わい方と楽しみ方を提案してまいります。

今後も当社は、「自分へのご褒美」「ちょっとした贅沢」を求めるお客様に、今まで体験したことのない牛たんのやわらかさに「厚っ、やわっ、うまっ。」と思わず口に出してしまう驚きと、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てまいります。

牛たん けやき URL : http://www.bloooooom.jp/gyutan_keyaki/

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、会社全体で食品ロス・廃棄ロスの削減を目指しています。

歩留まりを改善するための取り組み(※1)も行っています。具体的には、牛たんを無駄なく使い切れるよう、調理スタッフには知識と技術習得のための研修を継続的に行っています。

2023年7月には食品ロス削減に向けた啓発活動の一環として、牛たんと食品ロスについて学べる小冊子『牛たん と SDGs ～これでキミも牛たん博士！～』を配布する子ども向け企画を開催。子どもたちへ向けた企画を通して、食品廃棄物が社会問題であることを理解してもらい、今できる食品ロス削減について考えるきっかけと、将来持つであろう責任感を育む機会を提供しています。

※1 使用原料に対して過食部をできるだけ多く確保し、無駄なく使う工夫

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 26 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7月末時点)。

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。※牛たんの厚み表記は火入れ前の厚みです。

※価格は全て税込表記です。※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。