

News Release

報道関係各位

40th
コロワイドグループ

2018年2月1日

赤身の常識をくつがえす『AU産短角牛』サーロインが登場！

噛むほどにあふれる濃い旨み！

史上もっとも衝撃的な赤身かもしれない！（独断当社比）

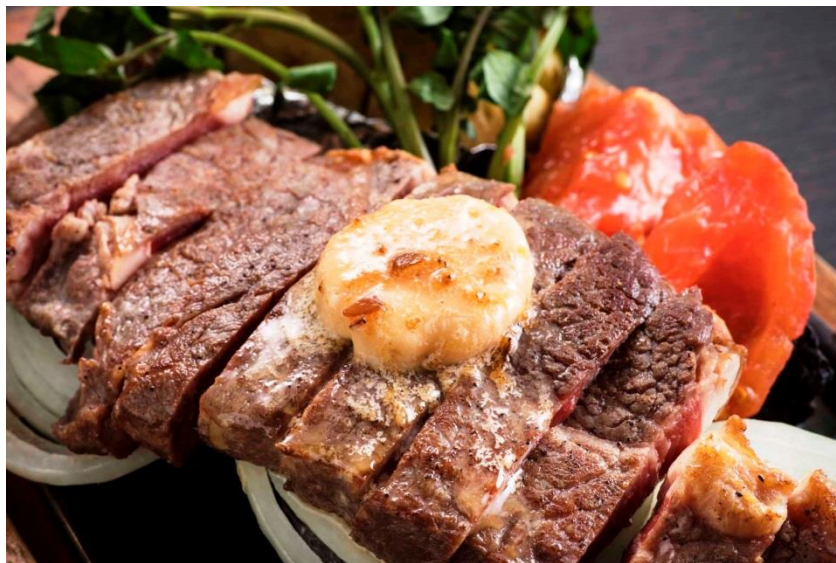
～2/1(木)「Foodiun Bar 一磋」で提供開始～



- ★『オーストラリア産短角牛』は、日本人の好みに合うよう穀物で育てられたブランド牛！
- ★使用する部位であるサーロインは、ショートホーン種ならではの柔らかい肉質に程よくサシがはいっている点が特徴！
- ★噛むほどにあふれる濃い旨みが楽しめます！
- ★肉の旨味を際立たせるため、すりおろしリンゴ醤油だれの酸味と甘み、もろみ味噌バターの深い旨み、八海山の香りづけで、仕上げた逸品。



- 見た目にも美しい赤身肉。程よく入ったサシが特徴。



- もろみ味噌を練りこんだバターをのせて提供。



- 自家製のすりおろしリンゴ醬油だれはもろみ味噌バターとの相性も抜群。

■メニュー概要

販売店舗：Foodiun Bar 一噌 全 10 店舗

開始日：2018年2月1日(木)

メニュー：『AU産短角牛サーロインステーキ

～すりおろしリンゴ醬油だれともろみ味噌バターを添えて～』

• 250g 2,690円 税抜

• 500g 4,990円 税抜

この美味しさは 歴史上最も 納得的かもしれない。

短角牛のサーロインステーキ

すりおろしリンゴ醬油だれともろみ味噌バターを添えて

250g ¥2,690 税抜

500g ¥4,990 税抜

ROOTS QUALITY

短角牛のサーロインステーキは、日本産の短角牛に由来する、肉質が柔らかく、旨味も濃厚で、肉質はそのままに、ほどよく平煎りしたサーロインステーキを、仕上げにリンゴ醬油(アールスメイト)を添えていただきます。

もろみ味噌バター

すりおろしリンゴの醬油だれ

すりおろしリンゴの醬油だれは、自家製のリンゴをすりおろし、味噌とバターを合わせたソースです。

すりおろしリンゴの醬油だれは、自家製のリンゴをすりおろし、味噌とバターを合わせたソースです。

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社コロワイドMD（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：蔵人 賢樹）の運営業態「Foodiun Bar 一磋」（東京・神奈川・千葉 10 店舗）で、『AU産短角牛サーロインステーキ～すりおろしリンゴ醤油だれともろみ味噌バターを添えて～』（250g 2,690円 税抜、500g 4,990円税抜）を発売致しました。

<Foodiun Bar 一磋>ブランド概要

気軽につまめるタパス料理～銘柄豚を使用したグリル料理を中心にをご用意しております。店内は、洗練された大人の雰囲気ですっきりと落ち着いた時間をお過ごしいただけます。

<Foodiun Bar 一磋>URL

<http://www.d-issa.jp/>

～本件に関するお問い合わせ先～

株式会社コロワイドMD 広報担当：瀧川

TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

mail：takigawa@colowide.co.jp