

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。

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