

【土間土間】二毛作展開の新ブランド『肉重 Niku-ju』

2つの食べ方が楽しめる「焼肉重」とボリュームたっぷり「とんまぶし」

阿佐ヶ谷店にて12月18日（金）より実施

コロナウィドグループの株式会社レインズインターナショナルでは、2020年12月18日（金）より居酒屋 土間土間 阿佐ヶ谷店で、ランチの時間帯に新ブランド「肉重 Niku-ju」を展開します。



コロナウイルス感染拡大により、テレワークが普及する事で会社員の利用が減少し、3密回避による宴会等のグループ利用減少、営業自粛や営業時間短縮など、居酒屋業界は大きな影響を受けました。新たな売上・収益を創出する為、今まで営業していなかった昼の時間帯に目を向け、ふわほろハンバーグが看板メニューの「Kitchen Doma-ni（キッチンドマーニ）」、「とんかつかつ慶（よし）」を昼限定の二毛作ブランドとして展開しています。

12月18日（金）より、新ブランド「肉重 Niku-ju」を土間土間 阿佐ヶ谷店のランチ帯で営業します。ボリュームたっぷりの牛カルビに秘伝のタレを合わせた“焼肉重”。じっくり煮込んだ豚肉に出汁をかけて食べる“とんまぶし”。国産牛肉や野菜を濃厚な割り下で煮込み卵につけて食べる“国産牛のすき焼き膳”などの大人の肉メニューが楽しめます。

長年肉を取り扱ってきた自社でのノウハウを活かし、調理や味付け、調達にこだわりました。そこに土間土間のエッセンスを加え、肉中心のメニューで構成しています。サラリーマンの男性や、ご年配の方々に、少し贅沢な昼時間をお届けします。

【店舗概要】

店舗名	： 肉重 Niku-ju
実施店舗	： 土間土間阿佐ヶ谷店 東京都杉並区阿佐谷北2-1-3 阿佐ヶ谷北ビル2F
営業時間	： 平日 11:30 ～ 15:00 ※14:30ラストオーダー 土日祝11:30 ～ 16:00 ※15:30ラストオーダー
客単価目安	： 1000円

「肉重 Niku-ju」メニュー紹介



牛カルビ重

【牛】肉重 & 肉まぶし 味噌汁・漬物鉢・豆腐小鉢付き。ご飯大盛り無料

まずは、秘伝のタレで肉とご飯を味わう。
ご飯が少なくなったらお出汁を加えて肉まぶしに。

- 牛カルビ重 : 780円
- 牛カルビ二色重 : 880円
- 黒毛和牛と国産牛の焼肉重 : 1280円



牛ステーキとローストビーフの二色重

【牛】肉重 味噌汁・漬物鉢・豆腐小鉢付き。ご飯大盛り無料

- ローストビーフ重 : 880円
- 牛ステーキ重 : 980円
- 牛ステーキとローストビーフの二色重 : 980円



【牛】国産牛のすき焼き膳

味噌汁・漬物鉢・豆腐小鉢・生玉子付き : 1280円

肉のうま味を感じられる国産牛を特製の割り下ですき焼きに。



【豚】とんまぶし

味噌汁・漬物鉢・豆腐小鉢・薬味付き : 1280円

豚バラをじっくり時間をかけて煮込み、ごはんに目一杯広げました。

食べ方：①まずはそのまま。お好みで山椒を振って。
②お出汁を加えて。海苔と山葵はお好みで。
③お好きならたまごを落としても美味。

※価格は全て税抜き表示です。

店舗における安全安心の取り組み

- マスクの着用 : 全従業員マスクの徹底
- 手洗い消毒 : 全従業員最低1時間に1回以上の手洗い消毒
- 飛沫防止 : 間隔の近い一部客席に飛沫防止ガードを設置
- 定期的な換気 : 定期的な空気の入替えを実施
- アルコール設置 : 全店舗アルコール消毒液の設置
- 店内設備の消毒 : お客様ご利用の都度、テーブル・椅子等の消毒

【会社概要】株式会社レインズインターナショナル 代表取締役：根本寿一

「居酒屋 土間土間」（国内102店舗 ※2020年11月1日現在）、「牛角」、「しゃぶしゃぶ温野菜」等の飲食店を経営

 コロニアルグループ

【取材・掲載に関するお問い合わせ】

株式会社レインズインターナショナル (<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 安田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201