News Release
報道関係各位

令和7年12月16日

焼肉と出汁しゃぶが一度で楽しめる新ジャンルの焼肉！
「焼肉出汁しゃぶ 鎌倉かぶと」
鎌倉に2025年12月23日（火）オープン

コロワイドグループの株式会社アトム（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：植田剛史）は、焼肉と出汁しゃぶが一度で楽しめる焼肉出汁しゃぶ 鎌倉かぶと（以下「鎌倉かぶと」）を、 2025年12月23日（火）に神奈川県鎌倉市にオープンいたします。

鎌倉かぶとは特注の焼き鍋を使用しており、中央の鉄板で焼肉を、周りの鍋ではこだわりの出汁でしゃぶしゃぶを楽しめる新ジャンルの焼肉屋です。焼き鍋は焼いたお肉の脂が出汁に落ちる設計になっており、お肉のうまみが溶け出した出汁で食べるしゃぶしゃぶは絶品です。メインであるお肉は濃厚な旨みが味わえる黒毛和牛を選定いたしました。「黒毛和牛しんたま盛り合わせ」は、脂の甘みと赤身の旨みが味わえるトモサンカク、しんたまの中心部で最も柔らかいマルシン、噛み応えがありさっぱりとした後味のカメノコ、赤身の旨みが濃厚なマルカワが1度で楽しめます。
観光や日本旅行の思い出に残る業態になってほしいという思いから、歴史的な寺社が多く、日本人のみならず訪日外国人も観光に訪れる鎌倉に出店を決めました。

コースは全部で3種類。おすすめは10,000円の黒毛和牛かぶとコース。彩り鮮やかな前菜をはじめ、タン元からタン先までを薄くスライスした「国産牛タン 匠の薄造り」や赤身と脂のバランスが良い「黒毛和牛イチボ」、神奈川県産ブランド豚の「相模豚しゃぶしゃぶ」、華やかな「林檎と柚子のパフェ」など全15品のラインアップ。お肉は焼肉にしてもよし、しゃぶしゃぶにしてもよし、焼いてからしゃぶしゃぶしてもよし。自分好みの食べ方で最後までお楽しみいただけます。

お肉の皿には“日本らしい”折り鶴や和傘などで飾り付け、上位2コースで提供される「彩り前菜盛り合わせ」には色鮮やかなエディブルフラワーを散らしました。店内は日本の伝統的な模様である麻の葉柄の壁を取り入れ、和を意識した空間も合わせて思い出に残るような仕掛けを多数ご用意いたしました。

鎌倉での観光や特別な日にぜひ「鎌倉かぶと」にお越しください。

特注の焼き鍋

鎌倉かぶとは特注の焼き鍋を使用しており、中央の鉄板で焼肉を、周りの鍋ではこだわりの出汁でしゃぶしゃぶが楽しめます。焼き鍋は焼いたお肉の脂が出汁に落ちる設計になっており、お肉のうまみが溶け出した出汁で食べるしゃぶしゃぶは絶品です。また焼いたお肉でしゃぶしゃぶした野菜を巻いて食べると、出汁が香りさっぱりと食べられます。
ぜひ最初の出汁と、最後の出汁を飲み比べて味の違いを体験してみてください。

厳選したお肉

●黒毛和牛しんたま盛り合わせ

焼き鍋のメインであるお肉は濃厚な旨みが味わえる黒毛和牛を選定いたしました。「黒毛和牛しんたま盛り合わせ」は、脂の甘みと赤身の旨みが味わえるトモサンカク、しんたまの中心部で最も柔らかいマルシン、噛み応えがありさっぱりとした後味のカメノコ、赤身の旨みが濃厚なマルカワが1度で楽しめます。タン元からタン先までを薄くスライスした「国産牛タン 匠の薄造り」や肉の旨みが口いっぱいに広がる「至福の口溶け黒毛和牛サーロイン」もおすすめです。
しゃぶしゃぶのお肉には脂身に甘みがあり、肉質が柔らかい神奈川県産のブランド豚「相模豚」を選定いたしました。

旨味だし

4つの出汁ボールが目を引く旨味だしは、3種の魚介出汁をベースに、食材の味が引き立つよう極み白醤油を加えました。最初は優しくほっとする味わいですが、時間の経過とともに焼肉の和牛の脂が溶け出し、コクと甘みが感じられます。

新鮮野菜

にんじんやズッキーニ、紅芯大根など全15種類のラインアップをご用意。根菜類は出汁が絡むよう薄くスライスしています。しゃぶしゃぶしたお肉と巻いて食べるのはもちろん、焼いたお肉と一緒に食べる事で、出汁の香りが感じられさっぱりと食べられます。新鮮野菜はお替りすることも可能です。

選べる3コース

●黒毛和牛かぶとコース　10,000円（税込11,000円）/1人

前菜
・彩り前菜盛り合わせ
焼肉・しゃぶしゃぶ
・国産牛タン 匠の薄造り
・至福の口溶け黒毛和牛サーロイン
・黒毛和牛いちぼ
・黒毛和牛ザブトン
・黒毛和牛上カルビ
・国産牛ハラミ
・相模豚しゃぶしゃぶ バラ
・相模豚しゃぶしゃぶ ロース
・新鮮野菜盛り合わせ
・豆腐、マロニー、餅
・〆の稲庭うどん
デザート
・林檎と柚子のパフェ

●黒毛和牛鎌倉コース　7,500円（税込8,250円）/1人

前菜
・彩り前菜盛り合わせ
焼肉・しゃぶしゃぶ
・黒毛和牛いちぼ
・黒毛和牛ザブトン
・黒毛和牛上カルビ
・国産牛ハラミ
・相模豚しゃぶしゃぶ バラ
・相模豚しゃぶしゃぶ ロース
・新鮮野菜盛り合わせ
・豆腐、マロニー、餅
・〆の稲庭うどん
デザート
・白玉アイス最中

●黒毛和牛初陣コース　5,000円（税込5,500円）/ 1 人

前菜
・和牛牛すじ大根
焼肉・しゃぶしゃぶ
・黒毛和牛しんたま盛り合わせ
・相模豚しゃぶしゃぶ バラ
・相模豚しゃぶしゃぶ ロース
・新鮮野菜盛り合わせ
・豆腐、マロニー、餅
・〆の稲庭うどん
デザート
・白玉アイス最中

お肉のお替りは単品にて承っております。自分のお気に入りのお肉を思いのままに楽しめます。

【鎌倉かぶと 鎌倉本店概要】

営業時間：11時29分～15時（最終入店は14時）
　　17時～22時　　（最終入店は21時）

住所　　：〒248-0006 神奈川県鎌倉市小町1-4-4　清和ビル2F

電話番号： 0467－73－8492

----------【本件に関する取材のお問い合わせ】----------
株式会社アトム　ブランドPR室　増田
MAIL：konatsu.masuda@atom-boy.com　TEL：080-2299-6006