

看板メニュー『ざぶとん重ね盛り』が半額！？ 創業 7 周年を記念し「いい肉の日キャンペーン」実施 生ビール 1 杯 100 円も同時開催 11 月 27 日～29 日

株式会社 M dining（本社：東京都品川区、代表取締役：水谷 佑毅）が運営する「渋谷焼肉 ざぶとん」では、看板メニュー『ざぶとん重ね盛り（¥3,210 税抜）』を半額で提供する「いい肉の日キャンペーン」を 2018 年 11 月 27 日（火）～29 日（木）の 3 日間限定で開催します。

■インパクト大、SNS 映えする名物『ざぶとん重ね盛り』



看板メニュー『ざぶとん重ね盛り』

当店の店名でもある「ざぶとん」は、肩ロースの非常に希少な部位で、名前の由来は座布団に似ている形からきています。

この「ざぶとん」約 100 g を贅沢に重ねて提供しているのが、当店自慢の看板メニュー『ざぶとん重ね盛り』です。黒毛和牛の希少な部位「ざぶとん」をこのボリュームで食べられるのは、東京では当店のみではないかと思われる逸品です。

「ざぶとん」は牛肉の中でも一番きれいなサシが入っており、肉厚でとろけるような口あたりが特長です。当店では、溶き卵を混ぜた特製つけタレをおすすめしています。「ざぶとん」の柔らかい食感がさらに増し、上品な味わいを堪能できます。

また、高く盛られた“高級肉のタワー”を思わせる見た目も衝撃的で、SNS 映えすると好評です。

■月の出荷 30 頭以下の“尾崎牛”、熱意が伝わり生産者から優先的に入荷

“尾崎牛”とは宮崎の牧場を拠点に蓄牛を行なう尾崎宗春氏が、日本で初めて生産者の名前を冠した牛肉で、「ごまかしのきかない本物の味と品質を」との思いで飼育された牛です。

尾崎牛の美味しさの理由は 2 つ。ひとつは、飼料に保存料などの人工添加物を一切使わず 30 年間試行錯誤を重ねた 15 種類の自家配合飼料と、3 度の牧場移転により手に入れた良質の天然水を与えることにより生み出された赤身のコクの深さ。もうひとつは、サシの美しさはもちろんのこと、飼育期間を他の牛よりも半年以上長くすることで実現した融点の低い上質な脂による、とろけるような食感です。

尾崎牛は、手間を惜しまない飼育のため、出荷は月にわずか 30 頭以下という幻の牛。当店は、「ぜひ東京でも、この美味しさを広めたい」という熱い想いが尾崎氏の共感を得て、この希少な尾崎牛のモモ肉とバラ肉を優先的に仕入れ、それぞれの部位が最も美味しいタイミングで提供しています。



【いい肉の日 キャンペーン概要】

期間：2018年11月27日（火）～11月29日（木） 18:00～26:00

内容：看板メニュー 黒毛和牛『ざぶとん重ね盛り』（通常¥3,210 税抜）が半額

生ビール1杯100円

（※他のサービス券との併用は不可、2時間制となります）

【店舗概要】

店名：渋谷焼肉 ざぶとん

所在地：東京都渋谷区道玄坂1-18-5 渋谷AXヒルズB1

TEL：03-5457-2310

営業時間：月～金 18:00～26:00、土 18:00～24:00、
日・祝 18:00～23:00

定休日：年末年始

席数：46席

URL：<https://www.yakiniku-zabuton.jp/>



《主なメニュー》 ※税別

ざぶとん重ね盛り	3,210円	石焼きビビンバ	1,200円
サーロイン	3,580円	クッパ	850円
クラシタ	2,400円	牛スジ煮込み	750円
三角バラ	2,800円	海鮮チヂミ	1,200円
上カルビ	2,600円	ユッケジャンスープ	900円

【会社概要】

社名：株式会社 M dining

代表：水谷 佑毅

本社所在地：東京都品川区西五反田 2-28-5 第2オークラビル3階・4階・5階

URL：<https://www.yakiniku-zabuton.jp/>

設立：平成30年3月2日

資本金：1,500万円

売上見込：78,000,000円

従業員数：14名（2018年11月1日現在）

事業内容：「渋谷焼肉ざぶとん」の運営

＜本件に関するお問い合わせ先＞

M dining 広報事務局 担当：福土（ふくと）

電話：03-5411-0066 携帯：080-6538-6292 E-mail：pr@netamoto.co.jp