

うまみたっぷりとろける！？ 赤字覚悟の『国産牛大判焼しゃぶ』が話題の 国産牛焼肉食べ放題専門店が山口に初上陸！

株式会社ジー・テイスト(代表取締役:阿久津 貴史、本社:愛知県名古屋市)は、焼肉食べ放題ブランド『国産牛焼肉食べ放題 肉匠坂井』を2018年11月30日(金)に山口県周南店にオープンいたします。今回の出店で31店舗目となります。

最高のコストパフォーマンス 赤字覚悟の「とろける国産牛大判焼しゃぶ」



肉職人が一枚一枚、丁寧な下処理を施した新鮮な国産牛を中心に、厳選牛を最高のコストパフォーマンスで提供します。「肉匠スタイル」は、塊で仕入れたお肉を毎日職人の手で丁寧に店内仕込みしているのが一番の特徴。お肉を最高の状態で召し上がっていただく為に、厳しい「肉職人研修」をクリアした元気なスタッフが自慢のお肉を手切りでご提供いたします。さまざまなメディアに出演、特集されるほどの人気店となり、現在は国内30店舗（2018年11月現在）展開しています。

そんな、肉匠坂井の食べ放題メニューは「セレクトコース」「スタンダードコース」「プレミアムコース」の3つ。スタンダードコース：2,980円（税抜）では、うまみたっぷりとろける「国産牛 大判焼きしゃぶカルビ」が堪能でき、お肉の旨さを実感できるものばかりです。肉質に自信があるからこそ、ゆっくり味わっていただくために、お時間を120分で設定しておりますので、ゆっくりと焼肉を堪能していただけます。



2018年11月30日 オープン
国産牛焼肉食べ放題 肉匠坂井 山口周南店
〒745-0824 山口県周南市大内町3-15
TEL：0834-39-2929
営業時間
【月～金】17：00-24：00
【土日祝】16：00-24：00

定着した新しい食べ放題の形

「テーブルバイキング」

肉匠坂井は、従来のレストランサービスではなく、テーブルオーダーバイキング形式（お席で注文する食べ放題システム）を採用しております。お客様には常に鮮度の高い商品を提供することで、ファミリー層をターゲットとした郊外型焼肉店です。



焼肉屋さかいだから成し得た

高コストパフォーマンス

「国産牛」 × 「食べ放題120分」

「コスパ」という言葉が浸透した昨今、質の良い食事を求める消費者のニーズに応えるべく、焼肉屋さかいで20年以上培ってきたノウハウを集結させる事で国産牛の取扱いを実現したのが、高付加価値焼肉専門店「肉匠坂井」です。

多種多様なニーズへの対応を

あなたの街の近くにも「肉匠坂井」が

年内に計6店舗を連続出店予定。2019年には全国50店舗体制になる予定です。あなたの街の近くにも「肉匠坂井」がやってくるかも…！？お店を見つけた際は是非お肉を堪能しにお越しく下さい。



■“国産牛焼肉食べ放題”を全国へ！50店舗に向けてますます出店加速

『千葉市原五所店』『愛知西尾店』に次いで11月3店舗目の今回の出店。忘年会シーズンに向け12月までに『藤枝店』以後、山口周南店(11月27日)、福井二ノ宮店(12月4日)、新潟燕三条店(12月6日)と年内に直営6店舗を、連続でグランドオープンいたします。ファミリー層をターゲットに、リピーターの支持が圧倒的に多い同業態。今後もお子様連れのファミリーや親子3世代はもちろんの事、ビジネスマンや学生のお客様等、幅広いお客様にお楽しみいただけるよう創意工夫を重ねてまいります。

資料請求 /
店舗視察会等
お問合せ

G.taste
【株式会社ジー・テイスト】
(JASDAQ:2694)

〒104-0045
東京都中央区築地 2-10-6 10階

営業企画室/担当:小松

【直通携帯】 080-3723-8521

TEL

03-6226-6530