絶品焼肉「焼くべえ」オリジナル☆こだわりの鍋メニュー3種類登場！

絶品焼肉「焼くべえ」（株式会社安齋 埼玉県草加市
代表取締役安齋栄）は、11月１日より上野店および竹ノ塚本店において、秋冬のキャンペーン「きもち☆ほっと」の第一弾として、期間限定で3種類の「鍋」メニューを追加します。

新たに追加される鍋メニューは、モツ鍋とキムチ鍋、チゲ鍋の3種類。モツ鍋では自慢の和牛コプチャン・スジ肉を使用し、和牛ならではの旨み・食感と、たっぷりのコラーゲンによる美肌効果が期待できます。またキムチ鍋はしょうゆベースで、「焼くべぇ」オリジナルのキムチアンコからなる魚介類ダシのコラボレーションが堪能できます。チゲ鍋は辛味噌のベースに渡り蟹を加え、カニ独特の濃厚な風味に仕上げた逸品です。いずれもありきたりの鍋料理ではなく、「焼肉店がなぜ鍋を？」の疑問に応えられる、こだわりを持った味となっています。価格は2人前各1,200円。各種トッピングも豊富に用意し、「焼肉も鍋も楽しみたい」お客様にピッタリのメニューです。

【新鍋メニュー】
モツ鍋　２人前 1,200円
（コプチャン75g、ニラ、キャベツ、白菜、玉ねぎ、スジ肉、もやし、ニンニクスライス、鷹の爪）

キムチ鍋　２人前 1,200円
（キムチ、白菜、長ネギ、もやし、キノコ、豚バラ３枚、豆腐、水菜、玉子）

チゲ鍋　２人前 1,200円
（キムチ、白菜、長ネギ、まめもやし、キノコ、豚バラ３枚、春雨、豆腐、ニラ、玉子、渡り蟹）

【焼くべぇとは】
「焼くべえ」は、松坂牛などの銘柄牛を数多く買い付ける銘柄和牛卸、株式会社安齋が直営する焼肉店。最優秀に輝くチャンピオン牛など、食通がうなるこだわりの味を追求する傍ら、卸業者ならではのネットワークを駆使して、美味しいお肉をリーズナブルな価格でお出ししています。

☆この件に関するお問い合わせおよび報道関係のお問合せ

焼くべえ 竹の塚本店
東京都足立区伊興本町1-5-13
電話　03-3855-8929

広報担当：安齋ともよし

t.anzai@yakube.jp

http://www.yakube.jp/

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com