

News Release

2016年7月21日

合同会社 SMB

渋谷で話題のデカ盛り肉「肉のヒマラヤ」が一軒家バルとして築地に初出店 ～オープン日8月1日は肉と相性の良いマッコリ12種が全品100円～

飲食関連事業を行う合同会社 SMB(本社：東京都世田谷区 代表：蔵石周太)は、約800gあるA4牛肉の塊をヒマラヤ岩塩で味付けし、目の前で豪快に炙る名物商品「肉のヒマラヤ」を名物料理としたバル、「肉のヒマラヤバル 築地店」を東京都中央区新富にて開店いたします。渋谷にある”焚火家”のライセンス店舗として展開するバル業態で、出店は今回が初。正式オープンは8月1日でオープン当日は焼き肉と相性の良いマッコリ12種を全品100円で提供します。



名物「肉のヒマラヤ」



店舗(2F)

■肉のヒマラヤについて

“肉のヒマラヤ”は渋谷の炭火焼肉店”焚火家”の看板料理で、約800gの肉の塊を、ヒマラヤ岩塩で味付けし、目の前で豪快に炙る商品です。炙り終了のお肉は、店員が薄切りにカットし大量のローストビーフとなって提供されます。お客様はお好みの焼き加減で炙りながら、自家製のたれ、にんにく油、ポン酢などで様々な味を楽しむことができます。

■「肉のヒマラヤバル 築地店」での独自の取り組み

1. ヒマラヤ山脈の最大標高(8,848m)にちなみ提供サイズを800gから884,8gにグレードアップ
2. 牛肉の消化を助ける国産の有機栽培ケールを盛り付けに使用
→”野菜の王様”と呼ばれるケールを茨城の小山農業から仕入。ケールは優れた栄養バランスだけでなく脂質の分解を促進する効果も高く”肉のヒマラヤ”との良い食べ合わせを実現
3. ヒマラヤ岩塩板による焼き具合のカスタマイズ
4. 焼き肉と相性の良いマッコリを常時12種提供

■新店舗の概要

店舗名：肉のヒマラヤバル築地店

住所：東京都中央区新富2-13-2

電話番号：03-6222-8164

営業時間：17:00～24:00 日曜祝日定休

■本件に関するお問い合わせ先

企業名：合同会社SMB

担当者名：蔵石周太

TEL：080-3464-2344

Email：shkuraishi@gmail.com