

—News Release—

2021年3月1日

【焼肉の和民】3月限定メニューのご紹介

『食感と旨みのタンフェア』と『和民和牛特選サーロイン』！



食感と旨みのタンフェア



和民和牛特選サーロイン

※画像はイメージです

ワタミ株式会社(本社:東京都大田区、以下ワタミ)は全国で展開する、高品質な焼肉をリーズナブルな価格で提供する焼肉店「焼肉の和民」で、2021年3月1日(月)より、「月替りフェア」企画第3弾となる『食感と旨みのタンフェア』を開催。また同日より、「今月の特選メニュー」として『和民和牛特選サーロイン』を期間限定、バリュー価格での販売をいたします。

— 月替りフェア企画第3弾 『食感と旨みのタンフェア』

「月替りフェア」企画は毎月1か月間限定で、焼肉の和民だからこそできる「焼肉メニュー」はもちろん、居酒屋のワタミのノウハウを活かした「逸品メニュー」も登場するバラエティ豊かな期間限定のフェアです。今回の第3弾では、牛タンの旨みを存分に堪能できる7品の新メニューが登場。牛タンを贅沢に縦にカットした「縦切り牛タンの野菜巻き」や、厚切りタンの柔らかな食感とふんわり香ばしいガーリッククリームを合わせて味わえる「厚切り上牛タン×ガーリッククリーム」など特別メニューに加えて、牛タンと相性抜群な出汁とろろやおろしポン酢を組み合わせたセットメニューなど盛りだくさんに展開。牛タン好きにはたまらない期間限定フェアとなっています。



牛タン×出汁とろろ



縦切り牛タンの野菜巻き



牛タン×ニラキムチ



牛タン×おろしポン酢



おつまみ炙りタン



厚切り上牛タン×カ・ーリッククリーム



炙りタン&とろろの石焼こ・はん

一 今月の特選メニュー『和民和牛特選サーロイン』

優良な雌牛を九州の恵まれた自然の中で一頭一頭への手間暇惜しまず半年以上かけて肥育し、3段階の格付基準で厳選された「和民和牛」は究極の黒毛和牛です。今回は和民和牛の最高級部位のひとつ「サーロイン」を破格の1,480円（税抜）で提供。口の中でとろける柔らかさと霜降りの上質な脂から出るコク深い旨味を味わえる逸品です。さらに「焼肉の和民」LINE公式アカウント友だち登録者様限定で30%オフのキャンペーンも同時実施中。ワタミのDNAを継承した、「焼肉の和民」だからこそできる低価格・高コスパでお届けいたします。



「焼肉の和民」は、高品質な焼肉をリーズナブルな価格で提供する焼肉店として2020年10月に1号店をオープン。ニューノーマル時代に対応した新しい非接触型外食店舗を目指して、肉や料理を運ぶ“特急レーン”の導入、店舗スタッフの一員として配膳＆下げ膳を担当する“配膳ロボット”の導入などにより、従来の居酒屋業態に比べ80%減の非接触接客を実現しております。加えて、最新の排煙・空調設備の導入により、3分に1回、店内の空気の完全入れ替えを行うなど、感染症予防対策防止策を徹底、より安全・安心な環境でお客様を笑顔にする外食の楽しみをご提供してまいります。



(画像上左)特急レーン、(画像上右)配膳ロボット

《月替りフェア企画第3弾『食感と旨みのタンフェア』概要》

- ・商品：「おつまみ炙りタン」390円（税抜）
 - 「炙りタン×とろろの石焼きごはん」490円（税抜）
 - 「牛タン×出汁とろろ」790円（税抜）
 - 「厚切り牛タン×ガーリッククリーム」980円（税抜）
 - 「牛タン×おろしポン酢」790円（税抜）
 - 「牛タン×ニラキムチ」790円（税抜）
 - 「縦切り牛タンの野菜巻き」880円（税抜）
- ・展開店舗：全国の「焼肉の和民」21店舗
(実際の営業時間は各店舗にご確認ください)
- ・販売期間：2021年3月1日（月）～3月31日（水）
※数量限定のため数が予定数に達し次第、販売終了 ※急遽、内容が変更になる場合もございます

《今月の特選メニュー「和民和牛特選サーロイン」概要》

・商品：和民和牛特選サーロイン

・価格：1,480 円（税抜）

※さらに期間中「焼肉の和民」公式 LINE 公式アカウント友だち登録者様限定でもらえる 30%オフクーポンのご利用で 1,036 円（税抜）になります。

・展開店舗：全国の「焼肉の和民」 21 店舗

（実際の営業時間は各店舗にご確認ください）

・販売期間：2021 年 3 月 1 日（月）～3 月 31 日（水）

※数量限定のため数が予定数に達し次第、販売終了

詳しくは、ホームページをご覧ください：<https://yakniku.watamishopsearch.jp/>

《焼肉の和民の感染症予防に関する取り組み》

- ① 3 分に 1 回の店内換気の実施
- ② 特急レーンや配膳ロボットの導入により、接触率を低減
- ③ 店舗入口へのアルコール消毒液の設置
- ④ 従業員の健康チェック、手洗い、手指の消毒、マスクの着用の徹底
- ⑤ 店内衛生管理の徹底（調理器具・テーブル・トイレ等の殺菌の徹底）

◆ワタミ株式会社

ワタミグループは、「地球上で一番たくさんの“ありがとう”を集めるグループになろう」という理念に基づき、経済・社会・環境ニーズの充足に取り組み、持続可能な循環型社会づくりを推進しています。

【住 所】東京都大田区羽田 1-1-3

【代表者名】代表取締役会長 兼 グループ CEO 渡邊 美樹

代表取締役社長 兼 COO 清水 邦晃

【設 立】1986 年 5 月

【事業内容】国内外食事業、海外外食事業、宅食事業、農業、環境事業

【ホームページURL】<http://www.watami.co.jp>

《報道関係者からのお問い合わせ》

ワタミ PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）担当：佐藤（烈）（携帯：080-7352-9161）、加藤、山端

TEL：03-6894-3200／FAX：03-5413-3050／MAIL：watami_pr@ssu.co.jp