

—News Release—

2021年3月8日

## 「焼肉の和民」生産者応援企画！

3月8日（月）より“**A5**”の最高級ランク和牛が**食べ放題**！

～ 期間限定「**革命！A5和牛カルビ食べ放題**」キャンペーン実施！～



ワタミ株式会社（本社：東京都大田区、以下ワタミ）は、焼肉店「焼肉の和民」のメニュー改訂に伴い、新型コロナウイルスで業績に影響を受けた生産者・食品卸・加工業者を支援するため、A5 和牛の販売開始を決定しました。2021年3月8日（月）より全国21店舗で、新メニューの提供を開始いたします。

ワタミはご提供する食品の生産に関わる全ての関係者と共にこのコロナ禍を乗り越え、お客様へ高品質なお肉をより気軽にお楽しみいただくために、薩摩牛/仙台牛のA5和牛を一年分確保、「焼肉の和民」のメニューラインナップとしての販売を決定いたしました。また今回のメニュー改訂では新たに『極上！A5和牛コース』を加えた食べ放題コースの刷新に加え、『プレミアムメニュー』、『居酒屋メニュー』等を導入。メニューのバリエーションをさらに豊富に揃えることで、食べ放題で思う存分に高コストの焼肉を楽しみたい方だけでなく、ご家族やご友人でゆっくりお食事を楽しみたい方など、お客様の多様なご要望に応えられるようなラインナップといたしました。より一層パワーアップした「焼肉の和民」の新メニューを、関係者一丸となってお届けいたします。※関東店舗では仙台牛、東海・関西店舗では薩摩牛を提供します

また、メニュー改定に伴い3月8日（月）～3月14日（日）の期間中、「革命！A5和牛カルビ食べ放題」キャンペーンと題して『極上！A5和牛コース』を通常4,380円（税抜）のところ、特別価格の3,980円（税抜）でのご提供を決定。さらに『極上！A5和牛コース』をご注文頂いた「焼肉の和民」LINE公式アカウント友だち登録者様には、最大で4,380円分のQUOカードPayがあたるキャンペーンも実施いたします。

高品質な焼肉を高コストでのご提供するだけでなく、お客様にはより安全安心にお食事をお楽しみいただき、ひいては食材の生産者の応援消費の拡大を目指して「焼肉の和民」がお届けする今回のメニュー改定と応援企画にぜひご注目ください。

## 【改訂メニューのご紹介(抜粋)】



### ① 『極上！A5 和牛コース』

“A5”の最高級ランク和牛が食べ放題。薩摩牛/仙台牛を取り揃え、高級焼肉を思う存分ご堪能いただけます。

※関東店舗では仙台牛、東海・関西店舗では薩摩牛のご提供となります

商品価格：4,380 円（税抜）

※『肉の和民』の日（毎月 29 日）は、3,980 円（税抜）で提供いたします



### ② 『プレミアムメニュー』

和牛を贅沢に用いたステーキをはじめ、“ワンランク上”の肉料理 6 品が新たに登場。高品質のお肉をリーズナブルな価格で心ゆくまでお楽しみいただけます。

商品：「魅惑のドラゴンカルビ」790 円（税抜）

「歓喜のハラミステーキ〜甘辛&鬼わさび〜」880 円（税抜）

「やみつき！骨付きカルビ」790 円（税抜）

「喜悦のイベリコ豚ロース〜ガーリックチーズ〜」690 円（税抜）

「至福の厚切りサーロインステーキ」980 円（税抜）

「極みの厚切り ヒレステーキ」1,280 円（税抜）



### ③ 『居酒屋メニュー』

焼肉だけではなく、お酒と相性抜群な絶品メニューもさらに幅広く展開。お仕事終わりに足を運びたいような厳選の 6 品を揃えました。

商品：「ダシ巻き玉子焼き〜明太マヨ〜」490 円（税抜）

「エイヒレの炙り焼き」390 円（税抜）

「石鍋海鮮スンドubuチゲ」690 円（税抜）

「自慢の特製牛モツ煮込み〜バケット付き〜」690 円（税抜）

「おつまみ！豚足炙り〜特製辛みそ〜」490 円（税抜）

「本格！石焼きマーボ豆腐」690 円（税抜）

## 【「革命！A5 和牛カルビ食べ放題」キャンペーン概要】

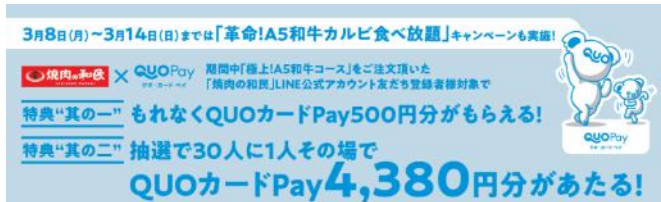
期間中『極上！A5 和牛コース』4,380 円（税抜）をご注文頂いた「焼肉の和民」LINE 公式アカウント友だち登録者様が対象で

“特典其の一”：もれなく QUO カード Pay500 円分がもらえる！

“特典其の二”：抽選で 30 人に 1 人その場で QUO カード Pay4,380 円分が当たる！

期間：2021 年 3 月 8 日（月）～3 月 14 日（日）

対象店舗：全国の「焼肉の和民」21 店舗



### ■ 焼肉の和民の徹底された感染症予防

#### 一 特急レーン、配膳ロボット採用で接触率を低減

「焼肉の和民」は、新型コロナウイルス禍のニューノーマルを見据えた非接触型飲食店への対応策を導入していることも特徴の一つです。料理やドリンクといったメニューは“特急レーン”に乗って運ばれてきます。さらに料理配膳ロボットを導入。特急レーンと料理配膳ロボットが配膳と下げ膳を担当することで従業員との接触率が減ります。これにより、従来の居酒屋業態に比べて接触接客を最大 80%削減しており、ホール業務の効率化と新型コロナウイルス感染拡大防止策を徹底してまいります。

#### 一 店内換気を強化

「焼肉の和民」では、最新の排煙・空調設備を導入しています。3分に1回店内の空気の完全入れ替えを行っており、安全安心な環境でお食事を楽しんでいただけます。

#### 一 店舗入口への自動検温カメラとアルコール消毒液の設置

「焼肉の和民」は、ご来店されるお客様が来店時に手指を消毒できるよう、また来店前のお客様の体調確認のため全店舗の入口に自動検温カメラとアルコール消毒液を設置しております。

#### 一 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

「焼肉の和民」では従業員の勤務時の検温をはじめ、手洗いとアルコールによる手指の消毒を義務化しています。また、就業中のマスク着用を徹底し、感染拡大防止に努めております。

#### 一 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）

お客様の触れる機会が多い箇所へのアルコール噴霧による消毒を実施しております。



(左)特急レーン、(右)配膳ロボット

■ワタミ株式会社

【所在地】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

【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】<https://www.watami.co.jp>

《お問合せ先》

ワタミ株式会社 広報室 / TEL:03-5737-2784 / E-mail:press@watami.net