

報道関係各位

2020年6月30日(火)

株式会社大和フーズ

チバテレ「ナイトのHIT商品会議室」でプロデュース

焼肉DINING大和『戦艦大和盛り』限定販売開始！

焼肉屋なのに船盛？見て楽しい、食べて美味しい焼肉セット販売開始

株式会社大和フーズ(本社：千葉県館山市、代表取締役：相川和大)が運営する「焼肉DINING 大和」では、千葉テレビ放送「ナイトのHIT商品企画会議室」にて考案された「戦艦大和盛り」を2020年7月1日より新たに販売致します。

<https://www.chiba-tv.com/knights->

[kaigishitsu/2020/01/21/%e6%a0%aa%e5%bc%8f%e4%bc%9a%e7%a4%be%e5%a4%a7%e5%92%8c%e3%83%95%e3%83%bc%e3%82%ba/](https://www.chiba-tv.com/knights-kaigishitsu/2020/01/21/%e6%a0%aa%e5%bc%8f%e4%bc%9a%e7%a4%be%e5%a4%a7%e5%92%8c%e3%83%95%e3%83%bc%e3%82%ba/)

本当に旨い肉を食べて欲しい～販売の経緯～

先日、千葉テレビ「ナイトのHIT商品会議室」に出演した際、番組内でナイトと新商品を考えるコーナーがあり、様々なお肉を試食していただきました。番組内で、旨い肉をどう食べてもらうかについて話し合い、メインターゲットであるファミリー向けに過去に例のない豪華な盛り合わせを作ることになりました。

人気商品の投入、焼肉店での船盛り提供など、楽しさや驚きを味わえる商品となり、店名でもある大和の船盛りということで戦艦大和盛りとして販売する事になりました。

人気商品の800グラム豪華盛り合わせ

当店の人気商品、上タン塩や和牛カルビ、大和ハラミなど合計800gの盛り合わせ。見て楽しみ、食べて満足の盛り合わせ商品となっております。

「ナイトのHIT商品会議室」から生まれ、牛肉を知り尽くしたお肉のプロが手がける『戦艦大和盛り』6980円(税別)。各店1日10セット限定販売します。



株式会社大和フーズの起源と特徴

(株)大和フーズは、2013年千葉県館山市で創業しました。創業以来、精肉卸直営店、黒毛和牛一頭買いを強みとし、食肉を通じ、全ての皆様の笑顔を増やす事をミッションとし、現在、千葉県内において「焼肉 DINING 大和」4店舗、「肉バル YAMATO」2店舗、「宅配焼肉弁当大和」1店舗、「鉄板焼大和屋」1店舗の運営をしております。

精肉卸としては、大正9年の創業、今年で100年の歴史となります。

長年の経験を生かし、先代から受け継いだ肉の良さを引き出す技術、目利きの強みを活かし、日本全国から肉質の良い黒毛和牛の雌牛を仕入れ、グループ各店舗に納品しています。

【店舗情報】

販売店：焼肉DINING大和（千葉鎌取店 木更津金田店 木更津請西店 館山店）

URL：<https://yamatofoods.co.jp/dining>

【会社概要】

会社名：株式会社大和フーズ

所在地：千葉県館山市北条 1632-9

代表者：相川和大

設立：2013年2月

URL：<https://yamatofoods.co.jp>

事業内容：飲食業

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

株式会社大和フーズ、営業部、相川貴大

TEL:09024110902

e-mail:t.aikawa@yamatofoods.co.jp

【新型コロナウイルス感染症予防の取組みについて】

お客様及び従業員の感染リスクを軽減することでお客様が安心してお食事できる環境を提供するため、以下の対応を実施しております。

- 手洗いうがいの実施、殺菌消毒スプレーの使用を従業員一同徹底しております。
- 従業員全員の体温チェックを実施し、体調不良者の出勤停止措置をとっております。
- 最低1時間に1度、店内換気の実施をしております。
- お客様の席と席の間隔を取りご案内しております。