



KINTAN が西日本に初出店

『福岡焼肉 kintan』

福岡銘菓 “二〇加煎餅” と糸島ねぎを使用した
福岡店限定 サーロイン・ユッケ ハーフ&ハーフ™ が新登場

株式会社カルネヴァーレ(本社:東京都目黒区・代表取締役社長 鳴坂竜一)は、2023年6月8日(木)に、KINTAN グループ 22 店舗目で、西日本初出店となる「福岡焼肉 kintan」を福岡大名ガーデンシティ 2 階にオープンいたします。



焼肉 KINTAN は 10 年前に東京の恵比寿で誕生した焼肉レストランです。

カジュアル・リッチな焼肉レストランとしてランチをはじめ、記念日のお食事や会食、デートで多くのお客様にお楽しみいただき今日に至ります。今回、西日本初出店となる福岡焼肉 kintan のコンセプトは“門”。九州は古くから港町として栄えていました。江戸時代、徳川幕府が鎖国政策をおこなってからも“日本の門”として唯一、海外貿易を行っていた商業都市です。私たちの焼肉スタイル、KINTAN のカルチャーを福岡大名の店舗、“門”を通じて福岡の皆様にお届けしたいという想いで KINTAN は福岡に初出店いたします。

提供するお肉は、KINTAN が長く信頼を置く食肉仲卸業者により、全国各地から優れた銘柄牛が集まる芝浦市場で買い付けされます。確かな目で買い付けされた A5 ランク仙台牛をメインに地元の宮崎牛などを使い、和牛の違いをお楽しみいただけます。さらに福岡の皆様へ、より親しみを持っていただけるよう九州の食材を使用した福岡店限定メニューを開発いたしました。焼肉 KINTAN を代表するメニューの“サーロイン・ユッケハーフ&ハーフ™”は自家製の醤油ダレとネギ塩ダレの 2 種類の味が楽しめるユッケです。自家製醤油ダレのユッケには、食感のアクセントに福岡銘菓の二〇加煎餅を使用。サクサクした歯ざわりと卵の風味がタレを調和し、サーロインの旨味を引き立てます。ネギ塩ダレのユッケには糸島ねぎを使用。熱い油をかけて糸島ねぎの香りを引き立てることで、サーロイン・ユッケを最後までさっぱりとお召し上がりいただけます。その他、焼肉 KINTAN で人気の“クリームチーズキムチ”をアレンジした“めんたいクリームチーズキムチ”や“宮崎牛ミスジの炙り握り”、KINTAN が手掛ける表参道の人気カフェ(CBC)から“福岡県産あまおうのアイスサンド”など 9 種の福岡店限定メニューが新登場いたします。さらに期間限定で福岡店限定メニューを含む「福岡焼肉 kintan オープン記念コース」を特別価格の 8,980 円にて販売いたします。

■福岡焼肉 kintan の特徴

- ①九州食材を使用福岡焼肉 kintan 限定「サーロイン・ユッケハーフ&ハーフ™」など新メニューが登場
- ②極上の A5 ランク仙台牛を独自ルートで入荷。仙台牛の希少部位をふんだんにお楽しみいただけます
- ③福岡店限定メニューと仙台牛の焼肉が楽しめる【福岡焼肉 kintan オープン記念コース】を 8,980 円で販売
- ④“門”をめぐり、新しい焼肉スタイル、KINTAN のカルチャーを五感で体験
- ⑤焼肉とワイン。レストランのようにゆったりとした特別な空間で過ごす贅沢な時間



【福岡焼肉 kintan のお料理】

■福岡焼肉 kintan 限定「日本一のサーロイン・ユッケ ハーフ&ハーフ™」(2,480 円)



KINTAN のサーロイン・ユッケは KINTAN を代表するメニューです。黒毛和牛のサーロインを独自の製法で薄切りにし、とろける口どけの和牛の旨味をお楽しみいただけます。自家製醤油ダレのユッケには、食感のアクセントに福岡銘菓の二〇加煎餅を使用。サクサクした歯ざわりと卵の風味がタレを調和し、サーロインの旨味を引き立てます。ネギ塩ダレのユッケには糸島ねぎを使用。熱い油をかけて糸島ねぎの香りを引き立てることで、サーロイン・ユッケを最後までさっぱりとお召し上がりいただけます。

■「福岡焼肉 kintan オープン記念コース」(8,980 円)

KINTAN を代表するメニュー、サーロイン・ユッケハーフ&ハーフや A5 ランク仙台牛と宮崎牛の 2 種類の和牛が食べ比べできる福岡焼肉 kintan 限定のコースです。

KINTAN 自慢の仙台牛は、肉質等級が最高の「5」に格付けされないと呼称が許されないブランドです。その中でも、さらに最上級の A5 ランクに格付けされた仙台牛のみを独自のルートで常に安定して仕入れることで、多くのお客様に極上の焼肉をお楽しみいただけます。



■生食用牛肉の販売にあたり

鮮度・安心安全への取り組み

牛肉の生食は食品衛生法の施行規則により、生肉管理の厳しい衛生検査に合格し、保健所から認可を受けた施設のみで食べることができます。KINTAN22 店舗で徹底している生肉の管理法を用いて、牛肉を安心安全にご提供させていただきます。新鮮な生肉を安心安全にご提供することをお約束いたします。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



【店内の紹介】

■“門”は新しいカルチャーの入口である



お客様は“門”をくぐり、KINTAN のカルチャーを体験します。
“門”は福岡と東京を繋ぎ、商業施設の密閉された空間を開放的にします。

異なるカルチャーが門をくぐり、自由に行き来することで、異なる価値観を融合し、一体感を高めることで、福岡の街で一番愛される焼肉レストランを目指します。



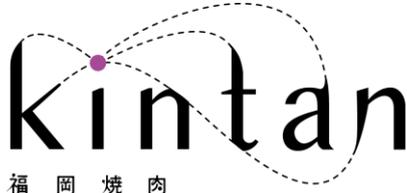
■レストランのように焼肉を楽しむ“五感で感じる空間”

KINTAN は肉だけでなく、料理の味<味覚>にこだわり、お皿と一体化したサーロイン・ユッケは<視覚>から発案された商品です。肉を焼く香り<臭覚>を考えて複数の塩をブレンドし、店内の BGM<聴覚>はお客様の食事の時間を想像して選曲しています。テーブルや椅子、メニュー表は機能性だけでなく、心地良さや触ってみたくなるような<触覚>を刺激するマテリアルを使用しています。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



【インフォメーション】



福岡焼肉

福岡焼肉 kintan

- ・住所:〒810-0041 福岡県福岡市中央区大名2丁目6-50
福岡大名ガーデンシティ2階
- ・席数:56席(カウンター席8席、テーブル席30席、個室4部屋18席)
- ・営業時間:<ディナー>17:30 - 23:00 (LO22:30)
<ランチ>11:00 - 15:00 (LO14:30)

【焼肉 KINTAN について】



KINTANのある街の人々に「焼肉」と「KINTANの空間」と「サービス」を通じて、日常では得がたい“幸福感”や“豊かさ”を感じてもらえるよう、「その街で1番愛される焼肉レストラン」を目指して日々営業しております。30日間熟成 KINTAN や日本一のサーロイン・ユッケ™、骨付き KINTAN ミスジが好評です。

※URL:<https://kintan.restaurant/>

【株式会社カルネヴァーレについて】

株式会社カルネヴァーレは、都内20店舗・神奈川県に1店舗を展開しています。

焼肉 KINTAN、しゃぶしゃぶ KINTAN、割烹金舌、THE KINTAN STEAK、天空焼肉 星遊山、CBC、KINTAN IN THE HOUSE を展開しています。

※URL:<http://carnevale.jp>

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====