

2021年7月26日

各位

会社名 株式会社きちりホールディングス
(コード番号 : 3082 東証第一部)
本店所在地 大阪市中央区安土町二丁目3番13号
代表者名 代表取締役社長CEO 兼 COO 平川 昌紀
問合せ先 常務取締役 CFO 葛原 昭
電話番号 06-6262-3456 (代表)

新規出店（肉の満牛萬 大泉学園）のお知らせ

当社の連結子会社である株式会社 KICHIRI（東京都渋谷区、代表取締役社長：平田哲士）は2021年8月29日（日）東京都練馬区において、焼肉店「肉の満牛萬 大泉学園」をオープンいたしますので、下記のとおりお知らせいたします。

記

1. 店舗名 「肉の満牛萬 大泉学園」



2. コンセプト

大衆焼肉『肉の満牛萬』のコンセプトは、『週に一度のみんなの焼肉』です。

お子様からお年寄りまで様々なシーンで楽しんで頂けるようなお店、地域密着型で愛着を持ってもらえるようなお店作りを行い、その街で世代を超えて愛され続ける焼肉屋を作りたいという思いから、このコンセプトは生まれました。

このコンセプトの元、『ほんとに旨い焼肉を、なんとか安く。』『食べ放題よりも安く、お得に、満足』をブランドスローガンに掲げ、国産黒毛和牛 A4・A5 ランクの和牛や和牛との国産交雑牛を中心に、週に一度食べたいようなお肉の味と品質を、焼肉食べ放題の価格帯と同等またはそれ以下で提供できるような価格帯をターゲットとし、お肉だけでなく、サラダや揚げ物、おつまみやデザートなどのサイドメニューも充実させた幅広いメニューを提供し、友達、恋人、ご宴会、ご家族など幅広い客層やシーンでご利用頂けるコストパフォーマンスが高い大衆焼肉ホルモン屋を作り上げることで、コンセプトである『週に一度のみんなの焼肉』の実現を目指します。

展開立地は、都市部立地、郊外ロードサイド立地の双方で展開可能な業態としていくことを目標として、郊外ロードサイドで市場を広げる焼肉食べ放題とは違うお客様満足度を生み出し、新しい焼肉屋のスタンダードを確立してまいります。

■肉の満牛萬の名物メニュー ※お肉メニュー390円(税抜)～

① 黒毛和牛の大判リブローズ

国産黒毛和牛A4・A5ランクのリブローズを、ブロックのまま丸ごとスライスし、一口でもお召し上がり頂ける看板メニューです。特製香味出汁で格別の味わいをご堪能頂けます。



② ねぎまみれタン塩

彩豊かな秘伝の塩ダレをもみ込んだ二色のねぎ塩がたっぷりのった、ねぎ好きの方には堪らない逸品です。



③ 天肉 特製香味出汁

天肉とは牛頬肉でツラミとも呼ばれ、牛一頭から1kg前後しか取ることのできない希少部位です。噛めば噛むほど濃い旨味を楽しめます。



④ 希少部位ザブトン・カイノミ

共に牛一頭から3～4kgしか取れない部位で、肩ロースの中で最も綺麗に霜が入り、とろけるような食感と柔らかさのザブトンと、バラ肉の中で最もヒレに近く、ヒレの赤身のうまさや柔らかさを備えた部位であるカイノミをお召し上がり頂けます。



⑤ 大盛り色々ホルモン

新鮮な状態のままホルモンを仕入れ、店内で一つ一つ丁寧に下処理を行うので、美味しい部分を無駄なくお召し上がり頂けます。秘伝の塩ダレ・味噌ダレの2つをご堪能頂けます。



3. 所在地 東京都練馬区東大泉4丁目2-12 ラ・ルネサンス・ド・三幸堂ビル 1F
4. オープン予定日 2021年8月29日(日)
5. 営業時間 平日 : 17:00 ~ 24:00
土日祝 : 11:00 ~ 24:00
6. 面積 98.92 m²
7. 今後の見通し 業績に与える影響は軽微であります。

以上