

「焼肉の日」は“マンガ肉”で盛り上がりよう！ 家庭で楽しめる“黄金マンガ肉”レシピをWEBで公開 『黄金マンガ肉カフェ』8月27日（木）より期間限定オープン

エバラ食品工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：宮崎 遵）は、8月29日の「焼肉の日」に向けて、家庭で楽しめる“黄金マンガ肉”レシピを公開し、新しい肉料理の楽しみ方を訴求してまいります。また、8月27日（木）より8月31日（月）まで「CAFE PARK(カフェパーク、東京都渋谷区)」にて、『黄金マンガ肉カフェ』を期間限定でオープンいたします。



親世代は子どもの頃にテレビを見て憧れ、子ども世代はいつか食べてみたいと夢見ている、マンガに出てくるような骨付き肉。通称“マンガ肉”。そんな誰もが憧れる“マンガ肉”をご家庭で楽しんでいただけるよう、今回新たに「黄金の味」を使って簡単にできる“黄金マンガ肉”レシピを開発し、8月10日（月）よりWEB上で公開いたします。

また、より多くの人に“黄金マンガ肉”を体験・実感いただく場として、『黄金マンガ肉カフェ』を8月27日（木）から8月31日（月）の期間限定で、恵比寿の「CAFE PARK」にてオープンいたします。期間中は、エバラ「黄金の味」を使ったオリジナルメニュー“黄金マンガ肉”3種をお召しあがりいただけます。

“黄金マンガ肉”レシピの作り方動画や『黄金マンガ肉カフェ』の詳細については、8月20日（木）公開のスペシャルサイトにてご紹介いたします。8月29日（土）の「焼肉の日」や週末など、家族や友人が集まる機会に“黄金マンガ肉”を作れば、盛り上がること間違いなしです。ぜひ、豪快にかぶりついてみてはいかがでしょうか。

エバラ食品は「こころ、はずむ、おいしさ。」を提供し、たれで新しい肉料理の可能性を広げ、家庭料理を簡単においしくする商品をお届けしてまいります。

本件に関するお問い合わせ

■ 報道関係の方のお問い合わせ

エバラ「黄金マンガ肉」PR事務局（株式会社インテグレート内）担当：上松、松林
電話 03-5771-9960 / FAX 03-5771-5524

■ お客様のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 お客様相談室 電話 0120-892-970(フリーダイヤル)

■エバラ食品“黄金マンガ肉”レシピ紹介ページ

- ・ レシピ紹介ページサイト URL :
黄金マンガ肉 <http://www.ebarafoods.com/recipe/detail/recipe2116.php>
ミニ黄金マンガ肉 <http://www.ebarafoods.com/recipe/detail/recipe2145.php>
- ・ 対応端末 : PC/スマートフォン
(レシピ協力: 肉焼き総研 <http://nikuyakisoken.jp/>)

<黄金マンガ肉>



- 材料 (5~6人分)
 - ・ 牛切落とし肉 350g
 - ・ 牛薄切り肉 250g
 - ・ 鶏もも肉 (骨付き、足先のみ) 2本
 - ・ エバラ黄金の味 200g
 - ・ サニーレタス 適宜

■作り方

- ① 牛切落とし肉・牛薄切り肉は「黄金の味」をかけ15分ほど漬けます。
- ② 鶏肉はフォークで数カ所さし、ラップをして電子レンジ (600W) で約2分加熱します。
- ③ ラップを広げ漬け込んだ牛薄切り肉を敷き、その上に牛切落とし肉を広げ、肉の中央の両側に骨の部分がはみ出るように鶏肉を置き、ラップで巻き込み形を整えます。
- ④ ラップを外し220℃に予熱したオーブンで約20~30分焼き、竹串をさし透明な肉汁が出たらできあがり。お好みでサニーレタスにのせてお召しあがりください。

<ミニ黄金マンガ肉>



- 材料 (2~3人分)
 - ・ 鶏手羽元 6本
 - ・ 豚バラ薄切り肉 6枚 (約120g)
 - ・ エバラ黄金の味 大さじ4
 - ・ サラダ油 適量

<付け合わせ>

- ・ ズッキーニ (輪切り)、パプリカ (一口大)、じゃがいも (一口大)、適宜

■作り方

- ① 鶏手羽元は細い方の骨が見える側にハサミを入れ、骨と身を切り離し、筋を切りながら上の方に押し上げてチューリップ型にします。
- ② ①に豚バラ薄切り肉をらせん状に巻き付け、耐熱皿にのせ、ふんわりラップをして電子レンジ (600W) で約4分加熱します。
- ③ フライパンに油を熱し、②を転がしながら焼き、「黄金の味」でからめ焼いたら、できあがりです。お好みで焼いた<付け合わせ>を添えてお召しあがりください。

ころ、はずむ、おいしさ。

エバラ

■『黄金マンガ肉カフェ』概要

【名称】 『黄金マンガ肉カフェ』

【期間】 8月27日(木) 17時00分 ~ 8月31日(月) 23時30分

【住所】 渋谷区恵比寿西1-21-15 コンフォリア代官山 B1 CAFE PARK(カフェパーク)

【TEL】 03-6416-0122

【営業時間】 11時30分～23時30分

※下記日程は別の貸し切りパーティが実施されますので、閉店時間が早まります。ご注意ください。

・8月29日(土) 18時00分閉店予定(20時00分～貸切パーティあり) ※以後CLOSE

・8月30日(日) 15時00分閉店予定(17時00分～貸切パーティあり) ※以後CLOSE

【提供メニュー】

ランチセット(11時30分～16時00分) : 各1000円(税抜)

※サラダ、ご飯、みそ汁、ドリンク付

ディナー単品メニュー(16時00分～23時30分) : 各980円(税抜)



とろけるチーズトマトソース



チリビーンズ



おろしポン酢

【店舗内・外観】



■エバラ食品“黄金マンガ肉”スペシャルサイト

http://www.ebarafoods.com/sp/ougon_manganiku

※8月20日(木)よりご覧いただけます