

## 8 月 29 日は「焼肉の日」! (29) 29 円で“黄金マンガ肉”ランチが食べられる！イベント開催 『黄金マンガ肉カフェ』にて先着 29 名様限定！

- 実施店舗：『黄金マンガ肉カフェ』（CAFE PARK／東京都渋谷区）
- 実施日時：8 月 28 日(金)、29 日(土)、30 日(日)

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、家庭でできる新しい肉料理の楽しみ方として“黄金マンガ肉”を提案してまいります。

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”。エバラ食品では、そんなマンガ肉をご家庭で楽しんでいただけるよう“黄金マンガ肉”レシピを公式サイトで公開しているほか、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」を使った店舗オリジナル“黄金マンガ肉”メニュー3種をお召しあがりいただけます。



さらに8月29日の「焼肉の日」に合わせて、8月28日（金）、29日（土）、30日（日）の3日間、ランチタイム（11時30分～16時00分）限定で、“黄金マンガ肉”メニューを先着29名様に29円でご提供するイベントを実施いたします。このチャンスに、『黄金マンガ肉カフェ』で店舗オリジナル“黄金マンガ肉”に豪快にかぶりついてみてはいかがでしょうか。8月29日の「焼肉の日」は、ぜひ、“黄金マンガ肉”をお楽しみください。

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

エバラ食品工業株式会社 広報室 電話 045-226-0234 / FAX 045-650-9025

■ 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）

(29)

## ■先着 29 名様限定！29 円で“黄金マンガ肉”ランチが食べられる！イベント概要

【開催日時】 日程 : 8月28日(金)、29日(土)、30日(日)の3日間  
時間 : ランチタイム(11時30分～16時00分)限定

【実施概要】 “黄金マンガ肉”ランチを先着29名様に29円(税込)にてご提供いたします  
※サラダ、ご飯、みそ汁、ドリンク付  
※「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」の3種からお選びいただけます。  
※通常価格1,000円(税抜)のところ、29円(税込)でお召しあがりいただけます。

## ■『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1,000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・案内図】



#### ※交通のご案内

- 東京メトロ 日比谷線 「恵比寿駅」より 徒歩2分
- JR山手線 「恵比寿駅」より 徒歩5分
- 東急東横線 「代官山駅」より 徒歩5分

## ■エバラ食品 “黄金マンガ肉” スペシャルサイト

“黄金マンガ肉” の作り方動画をご覧ください。

[http://www.ebarafoods.com/sp/ougon\\_manganiku](http://www.ebarafoods.com/sp/ougon_manganiku)

## ■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。
- ②①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。