

報道関係各位

2015年3月25日

“初”の繁華街型業態!!

焼肉業界売り上げ“首位”を狙う新業態!!

**2015年4月17日(金)グランドオープン!**

**赤坂「熟成焼肉 肉源」**



株式会社物語コーポレーション（本社：愛知県豊橋市/代表取締役社長・COO：加治幸夫）は、2015年4月17日（金）11:30、東京都港区に「熟成焼肉 肉源」をオープンいたします。

●焼肉業界売り上げ首位を奪え！物語コーポレーションが仕掛ける繁華街型新業態は、“ラグジュアリーなのにリーズナブル”を実現した、新しい大人の熟成焼肉店です。

1995年2月に「一番カルビ」を誕生させて以来、「一番かるび」「焼肉きんぐ」等、ロードサイドを中心に焼肉業態を開発、改善させてきた物語コーポレーションは、焼肉事業全体で140店舗運営、お陰様で2013年以降、焼肉業界売上高第2位を維持してきました。

そしてこの度、約1年の開発期間をかけ都心フォーマットとして「熟成焼肉 肉源」が誕生させることとなりました。

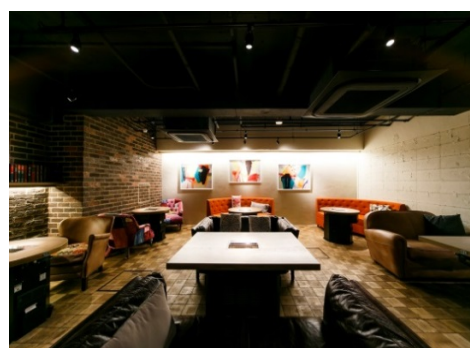
店舗は、約100席ほどの広い店内でブースごとにソファ席、ハイチェア席、ベンチシート席などを設けており、BGMは、ブルックリン系のフリージャズをセレクトした今までに無い焼肉店の提案です。

店内入口に設置された”ウォークインワインセラー”では、常時数十種類のワインを揃えており、2800円で販売。飲み放題プラン1480円をオーダーするとセラー内のワイン全てが1本980円となり『価格を気にすることなくワインが選べる』という、新しい”焼肉とワイン”の関係をご提案致します。

そして、肉には徹底的にこだわります。ドライエイジングではなく『赤身熟成 ウェットエイジング』を使用。『霜降りで柔らかく』より『熟成で柔らかく』。『脂身の旨さ』より『熟成の旨さ』。最も美味しい最高品質ブラックアンガスビーフを使い三十日以上をかけ、熟成で肉本来の美味しさを引き出した自慢の焼肉です。

また、熟成赤身肉を極厚に切り分けたカイノミ・ハラミのステーキや、ローストビーフユッケ、辛みと食感が自慢の肉源ブルコギなど肉商品に加え、パクチーサラダや店内で焼き上げるアップルパイなどご用意しております。

洗練された空間とオリジナリティ溢れる高品質な商品、且つリーズナブルさを実現させた、新しい熟成焼肉店にご期待ください。





## ■ 物語コーポレーション概要

会社名：株式会社物語コーポレーション

創業：1949年（昭和24年）12月

創立：1969年（昭和44年）9月

本社・豊橋フォーラムオフィス所在地：〒440-0831 愛知県豊橋市西岩田5-7-11

東京フォーラムオフィス所在地：〒107-0062 東京都港区南青山2-4-3

代表者：代表取締役会長・CEO 小林佳雄、代表取締役社長・COO 加治幸夫

資本金：26億9,823万0,544円（2015年1月末現在）

売上高：268億円 ※グループ売上高446億円

従業員数：社員：655名、時間制従業員：7,368名（直営店のみ）

主な事業内容：外食事業（焼肉、ラーメン及びお好み焼レストランチェーン、専門店）の  
直営による経営とフランチャイズチェーン展開

展開ブランド：『焼肉きんぐ』『焼肉一番カルビ』『焼肉一番かるび』『丸源ラーメン』『二代目丸源』

『お好み焼本舗』『源氏総本店』『げん屋』『寿司・しゃぶしゃぶ ゆず庵』『熟成焼肉 肉源』『鍋源』

上場市場：東京証券取引所市場第一部

店舗数：317店舗（2015年3月23日時点）

## 《熟成焼肉 肉源》

住所：東京都港区赤坂二丁目14-33三田ビル藤会館2F

電話：03-5797-7390

アクセス：地下鉄赤坂駅2番出口から徒歩1分

定休日：年中無休

営業時間：11:30～1500（L O 14:30）

17:00～2300（L O 22:30）

店舗面積：77坪 28テーブル 97席 分煙

平均予算：ランチ 1500円

ディナー 6000円



## 〈ご取材や写真貸出しに関するお問い合わせ〉

物語コーポレーション 広報室 奥原

Tel：03-5414-5750 Fax：03-5414-5780 携帯：080-5810-5152

E-mail：okuharat@monogatari.co.jp

〒107-0062 東京都港区南青山2-4-3