

2014年6月3日

テスト導入で大好評！

夏の期間限定メニュー 「やみつきハラミ」 6月3日（火）より全国の「焼肉きんぐ」で新発売



郊外型テーブルバイキング焼肉店『焼肉きんぐ』（株式会社物語コーポレーション/代表取締役・COO 加治幸夫）は、6月3日（火）より2014年8月下旬まで、夏の限定メニューを全国の店舗にて販売いたします。

今回の期間限定メニューは、厳選した豚のハラミ肉が登場です。その名も「やみつきハラミ」。赤味と旨味のバランスが絶妙な一品で、【タレ】【塩】【旨辛】【ガーリック】の4つの味付けからお選びいただけます。直営店での先行導入ではお客様からの評価も高く、特にガーリックが一番人気です。

サイドメニューには、夏休みということでお客様が大好きな「明太ポテトサラダ」と「厚切りフライドポテト」のコンソメ味をご用意しました。また、昨年好評だった「冷製つぶつぶコーンスープ」とともに、今年は夏らしい涼しげな「徳島産すだちの和風冷麺」を投入、季節感と専門性を打ち出したラインナップです。

焼肉きんぐが提案する「食べる焼肉のタレ」は今回で第10弾です。
夏にさっぱりお肉を楽しんでもらえるよう、青じそジュレのたれを選択しました。

「焼肉きんぐ」は食べ放題（料理をお席でご注文頂ける「テーブルバイキング形式」）のお店ですが、100品（税別2980円）コース、120品（税別3480円）コースをご注文のお客様は、それぞれのアイテムに加え追加料金なしで夏の限定メニューも全てお選びいただけます。

「焼肉きんぐ」では、これからも単なる「食べ放題」だけでなく、100分間のレジャーとして「遊び放題」の追求に取り組んでまいります。

〈ご取材に関するお問い合わせ〉

株式会社物語コーポレーション 広報室 伊藤

Tel : 03-5414-5750 Fax : 03-5414-5780 E-mail : itoe@monogatari.co.jp

〒107-0062 東京都港区南青山2-4-3

■焼肉きんぐ概要

従来のレストランサービスではなく、テーブルバイキング方式（お席で注文する食べ放題システム）を採用しています。商品が陳列されてお客様が自由に取りに行くスタイルとは異なり、お客様には常に鮮度の高い商品を提供することで、より多くのお客様に満足して頂けることを目的とした郊外型中大型焼肉店です。

店舗数：109店舗（2014年6月3日現在）
<http://www.yakiniku-king.jp/h/>



■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：〒440-0834 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：26億9,358万4,294円

売上高：225億円 ※グループ売上高385億円

従業員数：社員：639名、時間制従業員：5,734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・しゃぶしゃぶ食べ放題ゆず庵』

上場市場：東京証券取引所市場第一部

店舗数：291店舗（2014年6月3日現在）

〈ご取材に関するお問い合わせ〉

株式会社物語コーポレーション 広報室 伊藤

Tel：03-5414-5750 Fax：03-5414-5780 E-mail：itoe@monogatari.co.jp

〒107-0062 東京都港区南青山2-4-3