

## メディア限定個別試食会開催！【2017年8月末まで】

2016年の台東区の外国人観光客数は830万人を突破（2017（平成28）年度台東区観光統計・マーケティング調査による）。2012年が426万人、2014年が526万人なので、ここ数年で急激に観光客数を増やしています。中でも浅草は、浅草寺や仲見世通りなど、日本独自の文化を堪能できるとあって、訪れる外国人は多いです。そんな注目の高まるエリア・浅草に、7月1日オープンしたのが「上州和牛専門店ぐんま育ち」。運営するのはJA全農（全国農業協同組合連合会）の事業会社の一つであるエコーブ関東（神奈川県横浜市、代表取締役社長 織田展男氏）。同社は「焼肉あぐり」というブランドを群馬県内で6店舗運営中だが、より「和牛」に特化したブランドの都内での展開は初めてとなります。この度、オープニングを記念して、メディア限定個別試食会を開催いたします。（8月末まで）



## 上州和牛を存分に味わえるコンセプトショップ



同店のコンセプトは、群馬県内の農畜産物のアピール。同県で育てられたブランド牛・上州和牛を中心として勝負を挑んでいきます。メニューは「上州和牛 焼肉コース（10品）」（5000円）や「上州和牛 牛鍋コース（8品）」（5000円）、「上州和牛 焼きと鍋コース（10品）」（6500円）といったコースをはじめ、「本日限りの盛り合わせ（2名様盛り）」（400g 3480円）や「本日限りの希少部位入り盛り合わせ（2名様盛り）」（400g 4480円）などの盛り合わせが揃います。また「ハネシタ」（約150g 2800円）や「リブ巻」（約150g 3200円）、「イチボ」（約150g 2800円）といった「本日の希少部位」を塊肉で提供。日替わりであるだけでなく、フォトジェニックでSNS映えするとあって、どのメニューも人気が高い。希少な部位をはじめ、リーズナブルに幅広いメニューを提供できるのは、上州和牛を一頭買いしているからこそ可能です。

同店のコンセプトは、群馬県内の農畜産物のアピール。同県で育てられたブランド牛・上州和牛を中心として勝負を挑んでいきます。メニューは「上州和牛 焼肉コース（10品）」（5000円）や「上州和牛 牛鍋コース（8品）」（5000円）、「上州和牛 焼きと鍋コース（10品）」（6500円）といったコースをはじめ、「本日限りの盛り合わせ（2名様盛り）」（400g 3480円）や「本日限りの希少部位入り盛り合わせ（2名様盛り）」（400g 4480円）などの盛り合わせが揃います。また「ハネシタ」（約150g 2800円）や「リブ巻」（約150g 3200円）、「イチボ」（約150g 2800円）といった「本日の希少部位」を塊肉で提供。日替わりであるだけでなく、フォトジェニックでSNS映えするとあって、どのメニューも人気が高い。希少な部位をはじめ、リーズナブルに幅広いメニューを提供できるのは、上州和牛を一頭買いしているからこそ可能です。



### 上州和牛専門店 ぐんま育ち

営業時間	11:00~22:30 (L.O 21:30)	坪数席数	20坪×4階 105席
定休日	第三火曜日	客単価	4700円
電話	03-6860-0222	運営会社	株式会社コメール
住所	東京都台東区浅草1-34-4		
アクセス	東武伊勢崎線・地下鉄銀座線浅草駅から徒歩3分 都営浅草線浅草駅から徒歩7分		



NEW OPEN RELEASE

ぐんま育ちが浅草に誕生！

群馬のブランドを都内から世界へ発信していく



【本件に関するお問い合わせ、取材・試食会お申し込みは、FS Press（フードスタジアム株式会社内）大山までお願い致します。】

**FS Press**  
by foodstadium

FS Press  
（フードスタジアム株式会社内）

〒150-0011  
東京都渋谷区東3-24-4 高間ビル5F  
TEL : 03-5778-9806 / FAX : 03-5539-4809  
E-mail : ohyama@food-stadium.com