

NEW OPEN RELEASE

渋谷・道玄坂の人気店

「七代目松五郎」が、遂に2号店を出店。

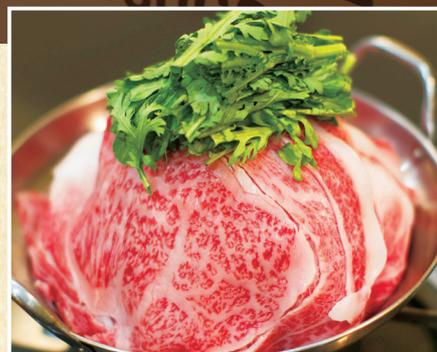
クラウドファンディングでの爆発的な勢いを
引っ提げて、広尾に7月1日オープン

メディア限定個別試食会開催! 8月末まで

六本木や麻布十番、恵比寿など、都心のハイソなエリアに近い広尾。感度の高い人が多く住むため、オリジナリティのある提案を行う飲食店も多くあります。そのようなエリアに7月1日、ワインとすき焼きのお店「七代目松五郎」がオープンしました。運営するのは Make our Guests Passionate (メイク・アワ・ゲスツ・パッションェイト、東京都渋谷区、代表取締役 森貴代江氏) で、同店は2号店となります。このたび、オープンを記念してメディア様限定にて、個別試食会を開催します。<8月末まで>

クラウドファンディングで爆発的な
支持を獲得した名物「特選 牛すき鍋」

今回の広尾店のオープンに当たっては、クラウドファンディングで資金を集めました。募集を開始するや否や申し込みが殺到。11時間弱で、目標金額を到達しました。そんな同店のキラーコンテンツは、「特撰 牛すき鍋」(4680円)と大分県産の錦雲豚を使用した「豚すき鍋」(2980円)。特に「特選牛すき鍋」は、近江牛を中心とした黒毛和牛のリブローズを使用し、見た目のインパクトと数種類の食べ方ができるスタイルで圧倒的な支持を獲得しています。最近では、その人気に押されるように、夏季限定の「特製 塩すき鍋」(4680円)もリリース。ボリュームがあるのに、さっぱりと食べられることから、女性客を中心に爆発的なヒットになっています。また、同店の料理のコンセプトである「アメリカンカジュアル」を意識したメニューも並ぶ。甘辛い特製タレに付け込んで仕上げる「骨付きカルビ」(1780円)や柔らかい肉質の「岩中豚(いわちゅうぶた)」を使用した「岩中豚Tボーンステーキ」(3890円)といった「骨付き肉」をはじめ、3種類の味と4種類の形状から選択できる「フライドポテト」(650円)などが人気を集めています。



広尾 七代目松五郎 (ひろお ななだいめまつごろう)

営業時間	17時~25時	定休日	なし	客単価	6500円
電話	03-6450-4147	坪数席数	36坪 40席		
住所	東京都港区南麻布5-2-35-B1F				
運営会社	株式会社Make our Guests Passionate (メイク・アワ・ゲスツ・パッションェイト)				
アクセス	東京メトロ日比谷線広尾駅3番出口から徒歩3分				



[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