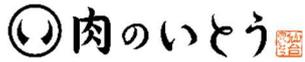


報道関係各位

かたい信用 やわらかい肉



WIDEFOOD 株式会社

2024年7月16日

JR 仙台駅 1 階「炭火焼鳥 肉のいとう」が仙台新名物『牛・豚・鶏まるごと串シリーズ』を新発売
平日 11 時～17 時のハッピーアワー時間帯に、インスタ投稿すると期間限定で半額に！

仙台市米ヶ袋に本店を構える創業 57 年の老舗精肉店「肉のいとう」は、JR 仙台駅 1 階のテクトダイニングに、初めての直営焼鳥店となる「炭火焼鳥 肉のいとう」を 2024 年 3 月にオープンさせました。「炭火焼鳥 肉のいとう」で提供する焼鳥は全て国産鶏を使用しており、炭火で焼いた大ぶりの焼鳥は肉厚で食べごたえがあり、オープン以来とてもご好評いただいています。

このたび「炭火焼鳥 肉のいとう」では、仙台の新たな名物として『牛・豚・鶏まるごと串シリーズ』を 2024 年 7 月 22 日より発売することとなりました。『牛・豚・鶏まるごと串シリーズ』は、「牛一頭串」「豚一頭串」「鶏一羽串」の 3 種類となっており、牛・豚・鶏のそれぞれ異なる 10 部位を 1 本の串で味比べしながら楽しめる商品となっています。

● 牛一頭串（販売価格：1,129 円）

牛たん・仙台牛カルビ・ハツ・仙台牛ザブトン・ハラミ・仙台牛ロース・レバー・仙台牛シンシン・シマチョウ・仙台牛ランプの 10 部位をひと串で味わえます。

● 豚一頭串（販売価格：900 円）

ブランド豚である「えごま豚」のウデ・ガツ・肩ロース・ハツ・ロース・シマチョウ・バラ・レバー・マルチョウ・モモの 10 部位を一本の串でお楽しみいただけます。

● 鶏一羽串（販売価格：750 円）

福島県産鶏肉のせせり・皮・肩肉・ささみ・ヤゲン・ハツ・レバー・砂肝・ぼんじり・モモの 10 部位を一本串でまるごとお召し上がりいただけます。



➤ 新商品発売キャンペーン【赤字覚悟！売切御免！牛・豚・鶏まるごと串半額キャンペーン】

新商品「牛・豚・鶏まるごと串シリーズ」の発売を記念し、2024 年 7 月 22 日から 8 月 31 日までの夏休み期間中の平日 11 時～17 時のハッピーアワー時間帯に、インスタグラム（Google レビューも可）に投稿すると「牛一頭串」「豚一頭串」「鶏一羽串」がもれなく通常価格から半額となるキャンペーンを開催します。ぜひこの機会に仙台新名物をご賞味ください。

▶ 「炭火焼鳥 肉のいとう」のハッピーアワー

「炭火焼鳥 肉のいとう」では、毎日平日 11 時～17 時の時間帯にハッピーアワーを開催しており、通常価格 400 円～480 円のハイボール・ワイン・梅酒・サワー各種が、全品一律で 190 円となります。焼鳥も 1 本単位で気軽に注文できますので、平日の昼飲みにぜひご利用ください。

HAPPY HOUR!!
ハッピーアワー

平日限定
11:00-17:00

**ALL
190
YEN**



定価480円 ▶ 190円
デュワーズハイボール
(ロック・氷割り)

定価450円 ▶ 190円
お茶の井ヶ田 煎茶割
お茶の井ヶ田 玉露割
お茶の井ヶ田 黒烏龍茶割
お茶の井ヶ田 伊達正夢の玄米茶割
ハートリーフ シェルドネ(白)
ハートリーフ カベルネ(赤)
梅乃宿 あらごし梅
(ロック・氷割り・お湯割り・ソーダ割り)
梅乃宿 あらごし柚子
(ロック・氷割り・お湯割り・ソーダ割り)

定価400円 ▶ 190円
瀬戸内レモネードサワー
シチリアレモンサワー
男梅サワー
巨峰サワー
しそサワー



《店舗情報》 『炭火焼鳥 肉のいとう』

所在地：宮城県仙台市青葉区中央 1-1-1 テクテダイニング仙台 (JR 仙台駅 1 階)

営業：11 時 00 分～23 時 00 分 (22 時ラストオーダー)

定休日：無し (年中無休)

電話：022-354-8330

URL：https://www.hotpepper.jp/strJ003763013

【運営会社】

社名：WIDEFOOD 株式会社

屋号：肉のいとう

代表者：伊藤 直之

設立：2012 年 3 月 (1967 年創業)

所在地：宮城県仙台市青葉区米ヶ袋 1-6-8

[本件に関するお問い合わせ]

担当者：経営管理室 (佐々木・馬淵)

電話：022-222-5647

メール：shopmaster@oniku1129.com