

『牛たん仙台なとり』牛たんネット販売開始 『特製たれ仕込み牛たん』お店の味をそのまま

株式会社ペッパーフードサービス（本社／東京都墨田区・代表取締役社長 CEO／一瀬邦夫）では、当社が経営する牛たん専門店『牛たん仙台なとり』の『牛たん』をネット販売開始しました。お店の味をそのまま『特製たれ仕込み牛たん』をご家庭にお届けします。

『牛たん仙台なとり』は当社ステーキ専門店『ステーキくに名取店』（宮城県）で、お客様の声に応え創業社長一瀬が現場に入り、仙台方式の牛たんメニューを提供したところ好評であったため、牛たん専門店として、『牛たん仙台なとり』が誕生し、現在14店舗となっています。

<http://www.pepper-fs.co.jp/natori/>

『牛たん仙台なとり』の牛たんは、食べ応えのある厚みが特徴。牛たん両面から切り込みを入れ、特製たれに漬け込むことで、風味豊かで食べ応えのある「牛たん」となっています。特製たれは、和風醤油ベースで、香ばしく焼きあがります。

店舗では「たんもと」と「たんなか」部位を定食で販売していますが、今回、店舗で使用している『たんなか』のネット販売を開始しました。

業務用の簡易包装とする事で、低価格で高品質な「牛たん」を販売する事が可能となりました。当社のネットショップで販売しております。

<http://kuninetshop.com/>

＜商品名＞

『牛たん仙台なとり』の「特製たれ仕込み牛たん」500gパック・・・3,000円（税抜き、送料別）



真空パック冷凍（簡易包装）



1パック500gをお皿に盛り付け厚切り（6mm）で15枚程度

この件に関するお問い合わせ先

〒130-0001 東京都墨田区吾妻橋3-3-2 株ペッパーフードサービス

<http://www.pepper-fs.co.jp/>

TEL：03(3829)3615 FAX：03(3625)9250 広報担当／川野

kawano@pepper-fs.co.jp