

# 不二家 NEWS RELEASE

報道関係各位

2018年2月22日

株式会社 不二家

株式会社不二家フードサービス

宮崎牛専門店

銀座  
不二家

みやちく

## 由緒正しき黒毛和牛「宮崎牛」を堪能 銀座不二家みやちく渋谷店

2018年2月28日(水)オープン

株式会社不二家フードサービス（本社：東京都文京区、社長：木下 常光。不二家子会社、外食専門会社）より、2018年2月に開業する新業態店舗をご紹介します。

### ■日本一の宮崎牛を厳選使用！ 内閣総理大臣賞過去3回連続受賞



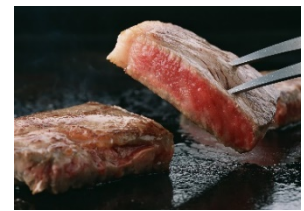
●店舗イメージ

2018年2月28日(水)、「銀座不二家みやちく」が、東京・渋谷109近くに堂々オープン。

5年に一度開催される和牛オリンピック※1で過去3回連続（史上初＜2007年、2012年、2017年受賞＞）内閣総理大臣賞を受賞した、日本一の宮崎牛※2による贅沢なメニューをご提供します。高級感のある落ち着いた店内は、「鉄板焼き」コーナー、「しゃぶしゃぶ・すき焼き」コーナーに分かれ、VIPルームも完備。豪華な「宮崎牛」を多彩なメニューでお楽しみいただけます。

#### 【鉄板焼きメニュー】

- 宮崎牛ステーキランチ  
（宮崎牛ロース120g）：7,000円
- 宮崎牛夜の鉄板焼きコース  
（ロース120g）：9,000円



※1：全国和牛能力共進会の別称。黒毛和牛の品評会。牛肉の品質を競う肉牛の部と、改良の成果を競う種牛の部に分かれる。

※2：宮崎牛とは、宮崎県内で生産肥育された黒毛和種で、（公社）日本食肉格付協会による格付において肉質等級が4級以上のもので、県内種雄牛、もしくは家畜改良のため指定された種雄牛を一代祖にもつもの。

#### 【店舗概要】

所在地：東京都渋谷区宇田川町26番2号サンルイビル2階

店名・業態：銀座不二家みやちく渋谷店/

鉄板焼き・しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店

店舗規模：75坪

鉄板焼き20席・しゃぶしゃぶ(すき焼き)27席

合計47席

営業日・営業時間：年中無休

11:00～15:30(L.O.14:30)、17:00～23:00(L.O.21:30)

TEL:03-3477-2226

■女性に嬉しい野菜豊富なヘルシーメニューと個食しゃぶしゃぶ&すき焼き



●彩とりどりの旬厳選野菜しゃぶしゃぶ(宮崎牛)コース  
ランチ(100g):4800円、ディナー(120g):5800円

●宮崎牛(A5等級)すき焼きコース  
ランチ(120g):7,800円、ディナー(150g)9,800円



●しゃぶしゃぶ・すき焼きを個食スタイルで愉しめるカウンター席

※3:厚生労働省の「健康日本21」が推している1日当たりの野菜摂取目安量は350g

一押しメニューは「彩とりどりの旬厳選野菜しゃぶしゃぶコース(宮崎牛)」。伸長する健康志向を背景にご用意した、250g(1日当たりの野菜摂取目安量の2/3※3)の国産野菜、厳選米のご飯(ディナーは麺も選べます)、冷菓のセットです。

日本一の「宮崎牛」を、現代のライフスタイルに合わせた個食スタイルで、優雅に、そしてスマートにお召し上がりいただけます。

一人しゃぶしゃぶ・一人すき焼き、フォーマルなお食事会、家族の記念日など、最高の食材によるさまざまな需要に対応したおもてなしを実現する、現代型の鉄板焼き・しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店です。

【株式会社ミヤチク】

1981年に宮崎くみあい食肉と宮崎県畜産公社が合併し誕生。「宮崎牛」などの販売・宮崎県産豚肉の加工販売を担い、直売店や地場食材を扱うレストラン店舗にて、こだわりの宮崎牛・豚肉を提供。宮崎で5店舗、福岡で1店舗、大阪で1店舗レストランを運営。



\*株式会社不二家フードサービスは2013年、株式会社ミヤチクより業務委託を受け「銀座不二家みやちく」を運営しておりましたが、昨年11月に同店を閉店。本年、メニューや装いを新たに、渋谷に新店舗を開店するにあたり、銀座で15年に渡り営業し、知名度のある「銀座不二家みやちく」を店舗名としました。

\*表示価格は税抜価格です。

銀座不二家みやちくご案内ページ

<http://www.fujiya-fs.com/miyachiku/>

<2018年2月22日(木)14時公開予定>

不二家レストラン(不二家フードサービス)ウェブサイト

<http://www.fujiya-fs.com/>



報道関係者のお問い合わせ先

株式会社不二家 広報 CSR部 広報室

電話:03-5978-8110

株式会社不二家フードサービス 店舗運営部

電話:03-6902-2000