

関係者各位

Press Release



2017年10月2日
株式会社グリルみその

元祖 鉄板焼ステーキみその 神戸本店限定

**世界初！『ハラール神戸牛』を完全な鉄板焼スタイルで提供開始！
2020 に先駆けて神戸のインバウンド観光の新たな目玉として老舗が
新たなステーキコースでおもてなし！**

神戸、大阪、京都、新宿、銀座に鉄板焼ステーキ専門店を運営している株式会社グリルみそのは、2017年10月2日（月）より元祖 鉄板焼ステーキみその 神戸本店限定で『ハラール神戸牛』ステーキコースのご提供を開始いたします。



元祖 鉄板焼ステーキみそのは、1945年（昭和20年）神戸に創業。

以来「お客様のリクエストにお応えし、お喜びいただくこと」を理念に、「鉄板焼ステーキ」スタイルを貫いて参りました。近年、観光やビジネスなどでイスラム圏からお越しのムスリムの方々に「神戸牛を食べたい」というリクエストを多数いただいておりますが、ハラールに対応しておらず、ムスリムのお客様のご要望にお応えすることができませんでした。

そこで様々な協会や専門知識をお持ちの方々のご協力やご指導を賜り、ようやく『ハラール神戸牛』ステーキコースの提供を開始する運びとなりました。

ムスリムのお心に配慮した工夫と鉄板焼ステーキ専門店の元祖としてのこだわりを摺り合わせ、希少価値の高いハラール認定のある神戸牛を全席目の前で調理し、イスラム圏の方とのビジネスのご接待や、大切なご会食、訪日記念など様々なシーンで重宝していただけますよう真心を込めた新たなステーキコースです。

■『ハラール神戸牛』について

使用するハラール神戸牛は、ハラール専用施設(三田食肉公社)で資格を持った者によって生産され、神戸ビーフの定義や認証等の業務を担う神戸肉流通推進協議会の最も厳しいとされる基準に合格した神戸ビーフであり「ハラール認証」と「神戸肉之証」の2点が揃った特別な品です。



- ハラールとは、イスラム教の教えで「許されたもの・こと」を示す考え方です。
- ハラールメニューでは、禁じられている「豚・アルコール成分」を含みません。

■『ハラール神戸牛』ステーキコース詳細

本コースは完全予約制・コース代のみの前払い制で、ご予約方法は、メールのみの受付となります。ご予約や詳細につきましては、当社WEBサイト <http://misono.org/> をご覧ください。

提供店舗：元祖 鉄板焼ステーキみその 神戸本店
料金：3万円～
利用方法：完全予約制・コース代のみの前払い制
コース提供時間：平日 17時～22時



元祖 鉄板焼ステーキみそのでは、神戸港150年の歴史とともに、世界の皆様を受け入れてきた神戸の地から食を通して世界の文化を学び、更なる成長とおもてなしを心掛けて参ります。

【今後のお知らせ（予告）】

『ハラール神戸牛』ステーキコースの提供を幕開きとして、ムスリム旅行者の方に神戸が誇る山・街・海をトータルで、安心してお楽しみいただけるように、六甲山観光株式会社、近畿タクシー株式会社、株式会社グリルみその三者で連携したサービスを考案し提供して参ります。また、弊社では将来的に神戸市内の事業者間での連携の輪を広げていき、新たなサービスに取り組んで参ります。詳細については近日中に、お知らせいたします。

《このリリースに関するお問い合わせ先》

株式会社グリルみその

担当：営業企画部 築地 真理子

電話：078-412-3061 FAX：078-412-3853

住所：兵庫県神戸市東灘区本山北町 6-5-25