

**創業 143 年を誇る老舗すき焼き店「ちんや」  
適サシ肉 3 部位をすき焼きで食べ比べ！  
さらに最上部位のヒレを“焼き”で楽しめる、予約限定コースが登場**

販売開始：2023年7月1日（土）

東京・浅草最古のすき焼き店として創業 143 年を誇る老舗すき焼き店「ちんや」浅草本店では、独自の基準により厳選、熟成した「適サシ肉」（商標登録）3 部位によるすき焼きに加え、最上位部位のヒレ焼きが楽しめる、予約限定「熟成黒毛和牛食べ比べコース」の販売を7月1日（土）より開始、6月30日（金）より予約を承ります。



～「ちんや」こだわりの適サシ肉を、部位だけでなく調理法でも堪能できる特別コース～

「適サシ肉」とは、言うまでもなく「適度な霜降り肉」のことで、サシの入りが過剰でないこと意味する「ちんや」による造語です。脂肪の量が4等級であること、肥育期間や脂肪の融点やサシの入り方など、「適サシ肉」としての独自の基準を設け、商標登録（登録第5980224号）しました。

このたび、予約限定で用意したコースは、この適サシ肉の3部位（サーロイン、リブローズ、ヒレ）で楽しむすき焼きに加え、適サシ肉ヒレ部位をプレートで焼き上げ、焼肉スタイルでも楽しんでいただけます。身の旨味と脂の甘味のバランスと熟成による香りの良さが絶妙な適サシ肉を、これでもかと堪能できるコースとなっています。

■ ちんや 浅草本店「熟成黒毛和牛食べ比べコース」販売概要

販売開始：2023年7月1日（土）※6月30日（金）よりホームページまたは店舗への電話より予約を承ります。

コース名称：「熟成黒毛和牛食べ比べコース」

価格：24,800円（税込、サービス料別）※価格はお一人様、税込・サービス料別。2名様より承ります。

提供店舗：ちんや 浅草本店

東京都台東区花川戸2-16-1 / TEL 03-3841-0010

ウェブサイト：<https://chinya.co.jp/>

## ■ ちんや 浅草本店「熟成黒毛和牛食べ比べコース」内容

お一人様 24,800 円（税込・サービス料別）

すき焼きのお肉は「花盛り」で提供！華やかなテーブルを演出します。

記念日や、御接待のご利用はもちろん、外国からのお客様のおもてなしにもおすすめです。

- ・ 先付
- ・ 前菜
- ・ 向付
- ・ プレート焼きヒレステーキ（60g）
- ・ すき焼き（適サシヒレ肉、サーロイン、リブロース盛合わせ 140g）
- ・ ギョウザ・玉子
- ・ 口直し
- ・ みそ椀
- ・ 御飯
- ・ 牛しぐれ煮
- ・ デザート

先付、プレート焼きヒレステーキ、すき焼き、ギョウザ・玉子、口直しをセットにした、

「熟成黒毛和牛食べ比べセット」20,800 円（税込・サービス料別）もご用意しております。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307

広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp

## ■ ちんや 浅草本店

「ちんや」は、1880年（明治13年）に、東京・浅草の地に料理屋として創業、1903年（明治36年）すき焼きの専門店となりました。その料理へのこだわり、味、クオリティから、何世代にもわたり、多くのお客様に愛され、日本を代表するすき焼き店として、その名を馳せてきました。

店舗の老朽化、世界情勢などの影響から、2021年8月に一時休業したものの、2022年3月18日（浅草の誕生日）に、その「伝統」「こだわり」を絶やすまいと、「浅草本店」として、旧店舗から少し離れた隅田川を望む江戸通り沿いへ移転し再オープンを果たしました。

開店以来、こだわり、探求してきたのは「美味しさ」。「ちんや」のすき焼きは、最初に千住葱の香りをまわせたお肉から召し上がっていただきます。その後は、食材にこだわった「ザク」と一緒に、少し甘めに仕上げた割り下で、すき焼きを存分にお楽しみいただけます。コースでは、季節ごとに四季を味わえる先附や前菜を提供、すき焼きだけでなく、しゃぶしゃぶのコースもご用意しております。

また、併設する「精肉ちんや」では、「適サシ肉」をはじめ、店舗でカットしたお肉や「牛肉のしぐれ煮」などを販売致します。



### ～すき焼き文化を世界へ、次世代へ～

すき焼きは、思い出と一番結びつく料理であり、日本を代表する食文化の一つです。

浅草から始まったちんやのすき焼きは、2世代、3世代と世代を越え、国境を越え、人々の絆をつないでいきます。

思い出に一番近い場所に「ちんや」はあり続けたいと願います。



### ～「適サシ肉」～

「適サシ肉」（商標登録済み）とは、サシの入り方が過剰でない「適度な霜降肉」のこと。脂肪の量が4等級、脂肪の融け方が良い、充分な月齢（30か月）まで肥育した和牛のメス牛の脂は、加熱すると、サシと赤身の境界線から「和牛香」が発生します。その香りに加え、赤身の旨味と脂の甘味がバランスよく、さらに熟成させる事により胃もたれせず、そして香りも良いすき焼きを実現できます。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】  
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307  
広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp