



# 2018年夏、赤身肉ブーム再び到来!?

29%OFF

## 4種の塊肉ステーキを4週連続「ニクオフ」!!

7/23から『RUMP CAP(ランプキャップ)神戸店』スタート!

首都圏10店舗でも特別イベント

肉好きが歓喜するお知らせです。

牛ステーキの本場、神戸・三宮など全国で13店舗展開する『RUMP CAP(ランプキャップ)』(株式会社大庄:東京都大田区、代表取締役社長 平了寿)は神戸店(JR神戸駅南口)にて、名物の「ランプキャップ」をはじめとする牛肉の赤身の炭火焼きステーキを29%オフでご提供するイベントを開催します。しかも、4種の部位を2018年7月23日～8月18日まで4週にわたり週替わりでご用意(日・祝除く)。それぞれの部位の旨味を最大限に引き出す絶妙な焼き方で調理します。ぜひ、この機会に毎週ご来店いただき、それぞれの部位がもつ美味しさをご堪能ください。

また、別日程・別企画にて首都圏全店においてもスペシャルなイベントの開催を予定しています。(近日リリース予定)

## 赤身肉をシンプル&ヘルシーに!!

2018年前半の肉トレンドは「うにく(うに×霜降り肉)」や「フォトジェ肉(フォトジェニック)」に代表されるように、高級海鮮食材と霜降り肉の組み合わせや見た目を

切り口とした“奇抜さ”“インスタ映え”などを優先するものでした。しかし、多くの飲食店がその流行を取り入れた結果、飽きがきたのも事実です。また、近年の「糖質制限ダイエット」をはじめとするダイエットブームもあり、今夏からは「やっぱり、赤身肉をシンプルかつヘルシーに味わう!」という正常トレンドへの回帰傾向が鮮明になると予想。牛肉の赤身を塊のまま炭火焼きにするステーキをかたくなに守る牛肉専門店『RUMP CAP』だからこそ可能な本イベントの開催を決定しました。さらに、肉の魅力を楽しんでいただくため、各部位にぴったりなワインも毎週厳選。期間限定のグラスワインを、お得プライスでご提供します。



▲4種の塊肉ステーキが4週連続でニクオフ!(29%OFF)



▲塊肉の炭火焼きステーキを最高の焼き加減で提供!

# 気になるイベント概要はこちら! 2018年7月23日～8月18日(日曜・祝日除く)

## <第1週>

### 「ランプキャップ」ステーキ各29%OFF

7月23日(月)～7月28日(土)各日17時～営業終了まで

- ・180g通常1,570円(税別)→1,114円(税別)
- ・230g通常1,950円(税別)→1,384円(税別)
- ・460g通常3,820円(税別)→2,712円(税別)

ランプキャップは、牛1頭から僅か4kg程しかとれない超希少部位。お尻の上の部分(通称イチボ)で柔らかい赤身です。適度な霜降りと絶妙な弾力で、肉の旨味をストレートに感じる一押しメニュー



▲『RUMP CAP』の看板メニュー「ランプキャップ」ステーキ

## <第2週>

### 「アウトサイド」ステーキ各29%OFF

7月30日(月)～8月4日(土)各日17時～営業終了まで

- ・180g通常1,530円(税別)→1,086円(税別)
- ・230g通常1,900円(税別)→1,349円(税別)
- ・460g通常3,680円(税別)→2,612円(税別)

アウトサイド(アウトサイドスカート)とは、風味の豊かさとジューシーな肉質から大人気となったハラミのこと。特にやわらかな食感と濃厚な脂のコクが特徴で、珍重されています。



▲大人気の「アウトサイド(ハラミ)」ステーキ

## <第3週>

### 「サーロイン」ステーキ各29%OFF

8月6日(月)～8月10日(金)各日17時～営業終了まで  
(11日は祝日のため定休)

- ・180g通常1,800円(税別)→1,278円(税別)
- ・230g通常2,230円(税別)→1,583円(税別)
- ・460g通常4,300円(税別)→3,053円(税別)

牛肉の王様、最高部位のひとつサーロイン。背側の腰の上部の肉で、キメ細やかで、サシの入り方も適度でやわらかく、コク深い風味と味わいが特徴。サー(爵位)の称号は美味の証。



▲牛ステーキの王様「サーロイン」ステーキ

## <第4週>

### 「フラップミート」ステーキ各29%OFF

8月13日(月)～8月18日(土)各日17時～営業終了まで

- ・180g通常1,400円(税別)→994円(税別)
- ・230g通常1,720円(税別)→1,221円(税別)
- ・460g通常3,220円(税別)→2,286円(税別)

カイノミとも呼ばれるバラ肉で、ヒレに最も近い肉。バラ肉なのにヒレの美味しさと柔らかさを兼ね備え、脂のバランスも抜群。さっぱりと上品な味わいは、特に女性から人気です。



▲ヒレ肉のようなやわらかさ「フラップミート」ステーキ

## 【イベント実施店】

- 実施店:「RUMP CAP(ランプキャップ)」神戸店
- 所在地:神戸市中央区東川崎町1-1-3神戸クリスタルタワーB1F
- ※JR神戸駅南口(海側)デュオこうべ地下街20番出入口先のエスカレーターを上がると目の前
- 電話:078-381-8965(イベント予約可能)
- 簡単WEB予約:<https://yoyaku.toreta.in/daisy-5237>
- イベント実施時間:各日17時~23時(土曜のみ21時まで)
- 定休日:日曜・祝日



▲枝肉のオブジェと「King of Beef!!」のネオンが目印



▲気軽に入れる雰囲気、ライブ&ラフ・カジュアルがテーマ。

## 【RUMP CAP(ランプキャップ)の紹介】

肉バル激戦区の東京・神田(※)や肉の本場の神戸・三宮で連日にぎわう人気の肉バル。牛1頭から僅か4kg程しかとれない超希少部位「ランプキャップ」をはじめとする牛肉の塊肉を豪快にチャコールグリルで焼くステーキが看板メニュー。オープンキッチンのライブ感溢れる店内で、大人が気取らず、おしゃれに、かっこよく、がっつり肉を味わえる。また、日本一とまで自負する注ぎ方の生ビールやコスパ重視の厳選ワインなどドリンクの品揃えも充実している。

※なお、神田本店はJR神田駅の耐震工事のため一時休業中



▲赤身肉の炭火焼きステーキとお酒を心ゆくまで



▲大人の男女が、肉とワインを楽しむために今夜も通う

## \*本リリースに関するお問い合わせ先\*

株式会社大庄 広報室・企画宣伝部 担当:亀田 昌則

TEL:03-5764-2270 FAX:03-5764-2227

e-mail : [kameda@daisy.co.jp](mailto:kameda@daisy.co.jp) <http://www.daisy.co.jp/>