



食百年の会 会員各位

平成28年5月吉日

食百年の会 会長 坪口 榮二
組織委員会副委員長 広川 永哲
焼肉部会会長 信田 幸和

焼肉部会 繁盛店視察のご案内(訂正版)

この度、会員企業の株式会社フードリム様のご好意により、焼肉居酒屋『韓の台所』道玄坂店、黒毛和牛専門店『焼肉バル 韓の台所』渋谷店、カドチカ店を中心に店舗視察をする焼肉部会を開催する運びとなりました。また、本年度の活動テーマ『**仲間に学ぶ**』もということもありますので繁盛の状況を社員の皆様と是非とも視察して頂きたいと思っております。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

日 程	平成28年7月20日(水)
集合場所. 時間	TKP 渋谷カンファレンスセンター7A 15時00分 集合 東京都渋谷区渋谷2-17-3 TEL:03-5778-2700
視察店舗	焼肉居酒屋『韓の台所』道玄坂店 焼肉バル『韓の台所』渋谷店 焼肉バル『韓の台所』カドチカ店
参加費	お1人様 12,000円

スケジュール

場 所	時 間	行 事	日 程
渋谷	15:00	集 合	TKP 渋谷カンファレンスセンター
	15:10	挨拶	坪口会長 広川副委員長
	15:15	講 演	株式会社フードリム 代表取締役信田幸和様
	16:15		テーマ『我社の創業から繁盛まで』
	16:30	視 察	焼肉居酒屋『韓の台所』 焼肉バル『韓の台所』カドチカ
	17:30	視 察	焼肉バル『韓の台所』 焼肉居酒屋『韓の台所』
	19:00	解 散	

株式会社フードリム

「焼肉居酒屋 韓の台所」をはじめ、都内を中心に5業態、12店舗を展開するのが株式会社フードリム。「韓の台所」は、黒毛山形牛A5ランク一頭使用するなど、お客様の期待を上回る上級のサービスを提供することで知られている。



▶ 焼肉居酒屋 韓の台所

最高級の山形牛一頭買いと日本人に合わせた手作りの韓国料理が楽しめます。全店インテリアが異なりシチュエーションに合わせてご利用いただけます。



▶ 焼肉ホルモン焼 ホルモン劇場

素材に徹底的にこだわり、新鮮な旨いホルモンを、リーズナブルな価格で提供します。明るい笑顔のスタッフと旨いホルモンでお客様を元氣いっぱいにします。



▶ 立ち呑み焼きとん とんちゃん

毎日スタッフが鮮度の良い豚の内臓を1本1本丁寧に手出し、備長炭でじっくり焼き上げます。毎日通いたくなるような温かさや気軽さが心地よい店です。



▶ 焼肉や とんちゃん亭

焼肉の王道であるホルモン焼肉を気軽に楽しんでいただける店。賑やかな店内は、いつも元氣と笑顔が溢れています。



韓の台所の こだわり

吟味して納得のいった
美味しい和牛や有機野菜、
こだわりの塩や米だけを
使用しています。

黒毛和牛

韓の台所では、産地・銘柄にこだわらず吟味して納得のいった、美味しい和牛だけを使用しています。



有機野菜

毎日、おすすめする新鮮な野菜は、契約農場で、愛情たっぷり育てられた、採りたての野菜です。

タレ

○塩ダレ
8種類の素材から作る特製塩ダレは、さっぱり塩の中にコクと旨味があります。

○旨辛ダレ
通好みの辛味とニンニクのパンチの効いた深みのあるタレです。

○甘ダレ
フルーツな口当たりの良い、食べやすい甘ダレです。

塩

ミネラル豊かな自然海水が、遠赤外線を放つ大きな陶板敷の塩田で、太陽と風だけの自然のエネルギーをたっぷり浴び、長い年月の熟成を重ねて出来た天然塩を使用しています。



米

大自然の中、地下の自然水だけで育てた、福島産コシヒカリは、米本来の旨味と甘さがあり、焼肉にはピッタリのお米です。





焼肉とワインが楽しめるやきにくバル。
山形牛・神戸牛・近江牛・但馬牛にこだわり!!



申し込みは下記申込表にご記入のうえ、FAX にてご返送くださいますようお願いいたします。(6月13日必着)

焼肉部会参加申し込み表

会社名	氏名



食百年の会事務局

FAX 03-3255-3023