吟撰肉匠 立力 TATSURIKI

TATSURIKIグループ「精肉サイド」

吟撰肉匠 立力（たつりき）

精肉サイドとは、立力グループの精肉店「吟撰肉匠 立力」の事。
卸売業を母体として、 福井県内の飲食店を中心に約 250 店舗へお肉を販売しています。 毎朝カットする新鮮なお肉は是非立力まで！

5月号

裏面は**焼肉サイド**

肉と韓国料理 たつりき

の情報です！

LINE・Facebook 友達登録で チラシが毎月配信されます！

お知らせ

いよいよゴールデンウィーク突入！BBQするなら立力！
暖かくなり、お肉の予約やお問い合わせが急激に増えています。

お肉をご購入いただいたお客様には、いつでも当社秘伝のタレとなんば（唐辛子）をサービスでお付けしております。
もちろん、当日店頭でもご購入いただけますが、電話予約をしていただけると、待ち時間ゼロでお渡しできるのでオススメです♪

今月の休業日

9（水）、15（火）、16（水）、23（水）
28（月）15：00～17：00 、30（水）

※5/28（月）は全体会議の為、15：00～17：00の間一旦閉店致します。

TATSURIKI 食材も用品も立力が準備。

持ち物は食欲だけ

BBQするなら、立力

毎朝カットしている
新鮮なお肉。
安くて
ボリューミー。

しかも

美味い。

ホルモンセット（2～3人前）
ミックスホルモン・せんまい
ぷりぷりホルモン・塩ホルモン
￥1.280-

コンロセット
コンロ・網×2・ガスバーナー
火箸・トング・蓋・軍手・取説
￥1.000-
※2,980円以上お買い上げの方は貸出無料！！

野菜セット（2人前）
キャベツ・玉ねぎ・白ねぎ
ピーマン・とうもろこし
￥598-

立力セット（3～4人前）
牛カルビ・熟成たれカルビ
牛ハラミ・ぷりぷりホルモン
￥2.980-

焼肉セット（3～4人前）
牛カルビ・牛ハラミ
豚カルビ・豚トロ・若鶏もも
￥1.980-

海鮮セット（2人前）
エビ・ミニ甲イカ・ホタテ
￥598-

鶏豚セット（2～3人前）
若鶏もも・親鶏もも
鶏せせり・豚カルビ・豚トロ
￥980-

980円以上お買い上げで

スタッフが
お届け

宅配無料

（福井市内）

BBQ会場にも
お届けできるモォ～

※福井市以外のお客様はご相談下さい。
お時間が合えば坂井・鯖江・勝山方面も宅配できます。

4/28（土）～5/6（日）のGW期間はイベント開催

飴すくい取り

※店頭で商品をご購入のお客様が対象です
※1グループ1回の挑戦となります

LINE@ Facebook Instagram

吟撰肉匠 立力 TATSURIKI

〒910-0804 福井県福井市高木中央3-304（たつりき裏）

受付時間／9:00～22:00
※宅配は19:00、受取りは22:00迄で終了となります。
※19:00以降は隣店のたつりきにて受取りとなります。
定 休 日／毎週水曜日
※GW（5/2）・お盆は休まず営業致します。

0120-629-194（ニク イクヨ）
www.tatsuriki.jp

肉と韓国料理 たつりき

TATSURIKIグループ「焼肉サイド」

肉と韓国料理 たつりき

焼肉サイドとは、立力グループの焼肉店「肉と韓国料理 たつりき」の事。
平成30年3月31日（土）まで「美菜肉物語 パグパグ」として営業。
4月13日(金)に「肉と韓国料理 たつりき」へリニューアルしました。

5月号

裏面は精肉サイド

吟撰肉匠 TATSURIKI 立力 の情報です！

LINE・Facebook 友達登録で
チラシが毎月配信されます！

4/13(金) RENEWAL OPEN

肉卸問屋直営 本気の焼肉屋 ついに始動。

肉卸問屋の強みを生かした焼肉屋をずっとやりたかったんです。
それを実現したのが、現在の「肉と韓国料理 たつりき」です！！

パグパグの時と何がどう変わったの？

そんな疑問をお持ちのお客様も居るかと思います。
今回は、皆様が疑問に思っているだろうことを、聞かれる前に
包み隠さずお話しさせていただきます！！

代表 中本 靖也

食べ放題・飲み放題はなんでやめたの？

「リーズナブルにお腹いっぱい食べてほしい」
以前はそんな思いで食べ放題を行っていました。
ですが、数をこなすことに意識が向いてしまっている状況を問題視していました。

「肉卸問屋の強みをもっと生かしたい」
「１つ1つの商品に向き合いたい」
「何より美味しいお肉を食べてもらいたい」
そんな想いが強まり、今回思い切って食べ放題をメニューから廃止しました。
当店でお食事される約7割のお客様が食べ放題を注文されていたので、思い切った決断でした。

前と比べて、お肉は美味しくなったの？

間違いなく美味しくなりました。

その理由は、使っているお肉のグレードを2～3ランクあげたからです。
ですが、良いお肉というのは一概にグレードだけで判断するべきではありません。
肉卸業を行っていると、驚くようなお肉がセリに出ていることがあります。
「A4ランクなのに、A5ランクみたい」とか。
なので産地やランクに囚われず、美味いと思ったお肉を仕入れています。
長年の経験を生かして仕入れを行っています。

価格は高くなったの？

やはりここは気になるところだと思います。
ですが、そんなに変わっていません。

「本気の焼肉屋」とか言ってしまうとそんなイメージがついてしまうのでしょう。。。
むしろ食べ方次第では、食べ放題を頼んでいた時より安上がり！なんてお客様も出てくるのではないでしょうか？
そりゃあ「ヒレ」なんかを沢山食べると1人あたりの単価は上がりますが。笑
メニューと価格はHPにも載っているので、ご覧いただければ分かると思います！

営業時間はなんで短くなったの？

しばらくデータを集めていましたが、単純に22時以降の来客数が少なかったこと。
そして、「労働環境の改善」です。笑

労働基準法があるのでそうも行かないわけで…。。。
「もっと遅くまで営業してよ！」というお客様には大変申し訳ないのですが…。

安倍さんに言って下さい。笑

本当は365日遅くまで営業したいんです！笑

本当に包み隠さずお話ししました。笑笑

新しくなった当店を「目」と「舌」で感じて下さい！

LINE@ Facebook Instagram

肉と韓国料理 たつりき

〒910-0804　福井県福井市高木中央3-304(アルビス前)

営業時間／ランチ　11：00～15：00
ディナー 17：00～22：00
定休日／毎週水曜日、5/7(月)、5/8(火)

☎ 0776-54-1555
www.tatsuriki.jp