

老舗卸問屋がプロデュースする新たな肉料理専門店が誕生
『しゃぶしゃぶと焼肉 わにく ミッドランドスクエア店』
いよいよ、11月1日(火)、レストランフロア4Fにオープン

2022年11月1日（火）、ミッドランドスクエア 4階レストランフロアに、株式会社パッションギークス（所在地：愛知県北名古屋市 代表取締役：阿部翔悟）が運営する和牛料理店『しゃぶしゃぶと焼肉 わにく』をオープンいたします。奇跡の肉と称される「川岸牧場」の神戸ビーフをはじめ、厳選された黒毛和牛を使用し、野菜は旬を何段階にも分けて、晩秋と初冬を、晩冬と初春の食材を組み合わせるなど、熟練の職人が旬の食材を巧みに取り入れ、素材の魅力を際立たせた“しゃぶしゃぶ”と“焼肉”の両方をお楽しみいただける贅沢なコースをご堪能ください。



内観イメージパース

【店舗概要】

- 店名：しゃぶしゃぶと焼肉 わにく ミッドランドスクエア店
- 場所：ミッドランドスクエア商業棟4F（レストランフロア）
- 席数：82席（テーブル32席・個室46席／9室・カウンター4席）
- 開業日：2022年11月1日（火）



※今後の新型コロナウイルス感染症の流行拡大とそれに伴う社会情勢を受けまして、急遽スケジュールが変更になる場合がございます。

詳しくは次ページからの別紙資料をご覧ください

取材に関するお問合せ先

トヨタ不動産株式会社

商業運営部 成田 070-6588-7404 / 林 090-3448-2707（外部PR） / FAX：052-527-8801
総務部 田中 / 岩村 TEL：052-584-7112 FAX：052-584-7117

報道機関各位

『しゃぶしゃぶと焼肉 わにく』

香り高い和出汁で、「至極のヒレしゃぶ」を贅沢に堪能。
名駅のランドマーク「ミッドランドスクエア」に
11月1日（火）「わにく」の旗艦店としてグランドオープン。

株式会社パッションギークス（所在地：愛知県北名古屋市 代表取締役：阿部翔悟）が運営する肉料理店『しゃぶしゃぶと焼肉 わにく』は、名古屋駅エリアのランドマークである「ミッドランドスクエア」4階に、2022年11月1日（火）グランドオープンすることとなりましたので、お知らせいたします。

■ 『しゃぶしゃぶと焼肉 わにく』について

柳橋店、江南店に続き、「わにく」3店舗目となる今回は、高級志向でありながらも、リーズナブルで日常使いとして、幅広い世代のお客様にご利用いただけるよう、ミッドランドスクエアの当店を「旗艦店」とし、「わにく」業態の礎を築いて参ります。

また、世界無形文化遺産に登録され、海外からも熱い注目を浴びている和食。その技術やおもてなしの文化を世界中に伝承し、日本の食文化を発展させることも重要な使命と考えています。



老舗卸問屋が惚れ込んだ和肉と旬野菜、そしてこだわりの出汁の絶妙な相性は、当店自慢の組合せ。ぜひ一度御賞味ください。

「しゃぶしゃぶと焼肉 わにく」のこだわり

POINT ① ヒレしゃぶ

薄くスライスした3枚の肉を重ねてしゃぶしゃぶし、一度に頬張ることで「とろける肉の柔らかさ」、「肉本来の風味、含んだ出汁の香り、特製ポン酢のまろやかな味わい」など様々な味の変化を楽しむことができます。また、肉の厚みや大きさにもこだわり、1枚9グラムのヒレ肉を3枚一気にお召し上がりいただくことで、三位一体の贅沢な逸品を堪能いただけます。



ヒレしゃぶイメージ



薄くスライスしたヒレ肉

POINT ② 和牛

品質を見極める食材のプロの目利きが、心底惚れた牛肉、それが川岸牧場の神戸ビーフでした。きめ細やかな肉の繊維と良質な脂が美しい霜降りになる「牝牛のみ」を肥育しており、モーツァルトを聴きながらリラックスさせたり、夏場は牛舎にミストを噴霧するなど快適な環境で育てられています。血統はもちろん、肥育にこだわり、川岸牧場で育った牛は「奇跡の肉」と呼ばれ、世界中の食通の舌を魅了し続けています。また、川岸牧場産神戸ビーフ以外にも、旨味の強い近江牛や、全国から黒毛和牛を厳選しているので、世界に誇る食材である「和牛」の世界を余すことなくお楽しみいただけます。



「川岸牧場」の黒毛和牛

POINT ③ 出汁

手間暇をかけた一級品の本枯鰹節と羅臼昆布で丁寧にひいた和出汁は、「しゃぶしゃぶと焼肉 わにく」の料理すべての基本です。そのため、一切の妥協はせず、料理人の技と感度で雑味のない「出汁」をお作りしています。豊潤な香りと上品で風味豊かな味わいをお楽しみください。



上品な琥珀色が特徴の和出汁

POINT ④ 器

「日本の食文化を味わう」というテーマのもと、食器にもこだわり、江戸から明治時代に作られた細かい筆遣いと多彩な色合の九谷焼や有田焼などの骨董品のほか、現代作家の作り出す味わい深いモダンな器など、器を舞台に織り成す料理の数々もご期待ください。



色鮮やかな有田焼

世界でも名を轟かせる至高の和牛で満たす贅の数々。
老舗食肉のプロが見極めた、四季折々の食材を用いて一つひとつ丁寧に作りあげる繊細な和の世界をお楽しみください。

■ しゃぶしゃぶと焼肉コースメニュー (一例)



【文明】 12,000円
しゃぶしゃぶと焼肉が楽しめるわにくのメインコース。



【開化】 18,000円
神戸ビーフが存分に楽しめる至極のコース。

■ しゃぶしゃぶコースメニュー (一例)



【特上-近江】 10,000円
日本三大和牛、近江牛が楽しめるしゃぶしゃぶコース。

■ 焼肉コースメニュー (一例)



【特上】 12,000円
近江牛と神戸ビーフという最高級ブランド牛が楽しめるコース。

■ サイドメニュー (一例)



土鍋ヒレご飯 5,500円



神戸ビーフユッケ 2,200円

世界でも名を轟かせる至高の和牛で満たす贅の数々。
老舗食肉のプロが見極めた、四季折々の食材を用いて一つひとつ丁寧に作りあげる繊細な和の世界をお楽しみください。

■ ランチ（一例）



【特選焼肉ランチ】4,500円
近江牛や神戸ビーフも楽しめる充実のランチ。

<焼肉>

【わにくもりランチ】2,500円
上質な和牛をリーズナブルに楽しめる切り落としの焼肉ランチ。

【極（きわみ）焼肉ランチ】7,000円
全種神戸ビーフの贅沢焼肉ランチ。

<しゃぶしゃぶ>

【わにくのしゃぶしゃぶランチ】3,500円
厳選した黒毛和牛の赤身とロース、バームクーヘン豚としても話題の「蔵尾ポーク」のしゃぶしゃぶが楽しめる充実のランチ。

【近江牛しゃぶしゃぶランチ】5,500円
日本三大和牛、近江牛のロースが楽しめるランチ。

【神戸ビーフしゃぶしゃぶランチ】8,000円
世界に誇るブランド牛「神戸ビーフ」がしゃぶしゃぶで楽しめるランチ。

※ランチセットには各種しゃぶしゃぶのお肉、野菜盛り、白ごはん、赤出汁がつきます。
しゃぶしゃぶランチのご飯はかやくご飯もお選びいただけます。

■ しゃぶしゃぶセットメニュー（一例）

- ・しゃぶしゃぶ（赤身）5,000円
- ・しゃぶしゃぶ（上）6,000円
- ・しゃぶしゃぶ（特上）8,500円
- ・しゃぶしゃぶ（極上）11,000円

<しゃぶしゃぶ追加>

- ・ヒレしゃぶ 2,400円（1枚）
- など

■ 焼肉単品メニュー（一例）

- ・日替わり3種盛り 1,900円
- ・和牛特選タン 2,800円
- ・特選ハラミ 2,800円
- ・牛タンの柚庵焼き 1,800円
- など

■ その他（一例）

【デザート・コーヒーセット】650円
食後にゆっくりと。
記念日のメッセージプレートなどは無料でサービス（要予約）

※表記価格は全て税込みです。
※内容は季節により異なります。
※コース料金に席料が含まれています。
※単品注文の場合は席料として550円いただいております。
※しゃぶしゃぶと焼肉コース、しゃぶしゃぶコースはサービス料として10%いただいております。

老舗卸問屋から生まれた新スタイルの和牛料理店「しゃぶしゃぶと焼肉 わにく」が、もっと身近に、もっとカジュアルに。伝統の味を広く次世代に伝承できるよう精進して参ります。

■ 店舗概要

- 店名／しゃぶしゃぶと焼肉 わにくミッドランドスクエア店
- 業態／しゃぶしゃぶ・焼肉
- 住所／〒450-6290 愛知県名古屋市名村区名駅4丁目7-1
ミッドランドスクエア商業棟4階
- TEL／052-433-1887（10月21日より開通）
- 席数／82席（テーブル32席・個室46席／9室・カウンター4席）
- 営業時間／11:00～15:00（LO14:00）／17:00～23:00（LO22:00）



ミッドランドスクエア店

- 平均予算／ランチ 3,500円、ディナー 10,000円
- クレジットカード／利用可
- ミッドランドスクエア メンバーズカード／ポイント付与可
- 駐車場サービス／対応可
- 喫煙／不可 ※別途、館内喫煙ルームあり
- 予約／予約可
- 開業日／2022年11月1日（火）
- 運営／株式会社パッションギークス
- 代表／阿部翔悟
- URL／わにく（和牛業態）



本社

<https://www.nakasho.group/passion-geeks/business#!/pg-wagyu>

株式会社パッションギークス http://nakasho-holdings.jp/passion_geeks/

株式会社中庄商店（うなぎ卸会社） http://nakasho-holdings.jp/nakasho_shoten/

- 店舗数／直営店3店舗

※新型コロナウイルス感染症の流行拡大とそれに伴う社会情勢を受け、営業時間等変更になる場合がございます。

取材に関するお問合せ先

株式会社 パッションギークス

広報担当 原木（080-3512-6903）

TEL：052-756-4715／MAIL：akihiko-haraki@passiongeeks.co.jp

<https://www.nakasho.group/>

PR代行／（株）オレンジ・コミュニケーションズ 小栗 052-990-6113