

JA 全農ミートフーズ（株）直営 焼肉・すき焼き「純」梅田本店で、  
10月1日（木）から11月30日（月）まで2か月間、長崎和牛フェアを開催し  
ます！

『長崎和牛焼肉 10品（飲み放題付）コース 5,000円』や

『長崎和牛クラシタ 七部位食べ比べセット 3,600円（2～3人前）』、

『長崎和牛5種特上盛り合わせ 3,900円（2～3人前）』など、

第10回全国和牛能力共進会（和牛のオリンピック）で、日本一に輝いた長崎和牛の盛り合  
わせがおすすめです！

他にも長崎和牛を使用したメニューを準備しています！

この機会に、ぜひご来店ください！

（※表示価格は税別です。）



### 焼肉・すき焼き「純」梅田本店

【住所】大阪府大阪市北区角田町 7-10 HEP NAVIO 7F

【TEL】06-6362-3350

【営業時間】11:00～22:30（L.O. 22:00）

【店舗の詳細（ぐるなび）】<http://r.gnavi.co.jp/jtbyzm8k0000/>

日本一

第10回全国和牛能力共進会  
【肉牛の部】

内閣総理大臣賞  
受賞

肉本来の旨みを持つ赤みと、  
まろやかな味わいの脂身が絶妙。  
期間限定で味わう日本一の  
長崎和牛。

長崎和牛

期間限定

長崎和牛フェア  
実施中!

10月1日~11月末まで

※裏面に長崎和牛を使用した  
おすすめメニューがございます。



※全国和牛能力共進会とは

和牛の能力と斉一性の向上を目指して、5年に1度開催される全国規模の共進会です。 第10回開催会期:平成24年10月25日(木)~平成24年10月29日(月)

日本一の和牛を堪能できる

期間:10月1日~11月末まで

# 長崎和牛フェア

この機会に、長崎和牛を使った盛り合わせがおすすめ!

長崎和牛を使用した  
当店人気メニュー

## 和牛クラシタ 七部位食べ比べ

クラシタとは、肩ロース部位の関西名で、ロース肉のうち頭側に位置する部分の肉を言います。肩ロースというお肉は非常に表情豊かな部位なのです。

サシが多く肉質のきめ細やかな部位や、肉質のいい赤み、固さはあるが旨味の強い部位など、非常に個性豊かな部位がこの肩ロース(クラシタ)です。

様々な表情を持つこの肩ロースを余すことなくご堪能いただけるよう、食べ比べをご用意いたしましたので、ぜひ、ご賞味くださいませ。

- 和牛ザブトン(焼肉カット、ダイスカット)
- 肩ロースリブ(姿切り)
- 肩ロース芯(ロース、カルビ)
- 肩コブ(炙り)
- ネック(ネジ炙り)

2~3人前 3,600円



写真はイメージです。

長崎和牛を使用した  
当店人気メニュー

## 和牛5種特上盛り合わせ

大トロカルビの異名を持つ上カルビと、肉質の良い上ロース、赤身で人気のイチボ、赤身ステーキの代名詞であるランプと、サーロインを贅沢にも姿切りにした、全5種の特上盛り合わせです。

- 上カルビ
- 上ロース
- イチボ
- ランプステーキカット
- サーロイン姿切り

2~3人前 3,900円

写真はイメージです。

※表示価格はすべて税別価格です。

※この他にも長崎和牛を使用したメニューがございます。店員までお申し付けください。