

3. 特記事項

- ① 5月度は、全業態売上高前年比 **95.8%**、既存店売上高前年比は **97.0%**、既存店客数前年比 **97.0%**となりました。
当月は出店、退店、転換等が無かったことにより、直営店 **440** 店舗、FC店 **274** 店舗、合計店舗数は **714** 店舗となりました。
- ② 4月26日より、ありがとう平成！！祝新元号令和「めでタイ！鯛まつり」を実施いたしました。「鯛とはまぐりの白ワイン蒸し」、「鯛入りお刺身5点盛り」、「鯛のカルパッチョ」、「真鯛の棒寿司」などご好評いただきました。
- ③ 5月30日より、「肉まつり」をスタートいたしました。期間中、肩ロースの中でも脂がのった希少部位「ざぶとん」を使いジューシーに焼き上げた「ざぶとん肉の削ぎ切りステーキ」をご用意しております。「ざぶとん」は、牛肩ロースのあばら骨側にあるお肉で、1頭から約2kgぐらいしかとれない希少部位であり、柔らかいのが特徴です。また、甘味のある九州醤油で煮込んだぷるっとやわらかな「手羽中甘辛煮」もご用意しております。そのほか、前半戦（5月30日～6月12日）として、こだわりのローストビーフ、ローストポーク、鶏チャーシューを贅沢に盛合せた「3種の肉合戦盛り」、ビールがすすむ皮付きポテトと、厚切りベーコンの最強コンビ「厚切りベーコンのジャーマンポテト」、甘みと酸味のバランスがとれた旬のフルティカトマトにクリーミーなマスカルポーネホイップをかけた「高知県産フルティカトマト」をご用意しております。また、後半戦（6月13日～30日）として、鶏・豚・馬の生ハムを盛合せた「3種の生ハムバトル盛り」、こっくり煮込んだ黒豚の角煮を肉厚の万願寺唐辛子が引き立てる「豚角煮と万願寺唐辛子の炒め」、牛タンを加えて食感に変化をつけた牛肉100%のつくね「牛タン入りつくね」をご用意しております。ドリンクでは、愛媛県愛南町産の「河内晩柑」を使い「河内晩柑ハイボール」、「河内晩柑サワー」などを準備してお待ちしております。「河内晩柑」は冬を超え、1年以上木の上で育てられる珍しい柑橘。果汁たっぷり、甘味と酸味のバランスが絶妙な爽やかな味わいです。