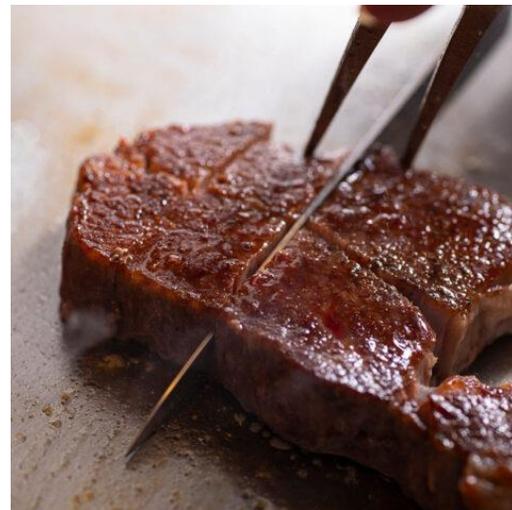


石川県の希少なブランド牛「能登牛」を食べて被災地と生産者を応援 リアル・ダイニング全店で「令和6年能登半島地震チャリティー」 能登牛をふんだんに使用したメニューを1月22日（月）より販売 お客様に楽しんで頂くと同時に売上の20%を被災地支援の義援金として寄付

令和6年能登半島地震によりお亡くなりになられた方々に心よりご冥福をお祈り申し上げますとともに、ご遺族の皆様には深い追悼の意を表し、謹んでお悔やみを申し上げます。また、被災された方々とご家族、関係者の皆様に衷心よりお見舞い申し上げます。

大阪を中心に本格イタリア料理レストラン「Nishideria」などの飲食店6店舗を手掛ける株式会社リアル・ダイニング（本社：大阪府大阪市、代表取締役：西出雅章）は、令和6年能登半島地震を受け、被災地及び生産者を支援する目的で、全店にて能登牛を使用したメニューを1月22日（月）から2月29日（木）まで販売し、対象メニュー売上の20%を石川県「令和6年能登半島地震災害義援金」へ寄付いたします。今回の特別なメニューを通じて賛同いただいた皆様のご支援を被災地へ届けられることを心より願っております。



石川県が誇る銘柄牛「能登牛」を関西で食べて被災地・生産者を応援

令和6年能登半島地震では、石川県の貴重な資産である能登牛も甚大な影響を受けています。県内への観光客や外食機会の減少により、能登牛の供給先が大幅に減少し、生産者の方々からお困りのお声をいただきました。

当社はかねてより、石川県外ではなかなか流通しない能登牛を使用したメニューを提供してきました。そこで、少しでも被災地支援と能登牛の生産者の方々の方力になればと思い、この度、「令和6年能登半島地震チャリティー」メニューを、1月22日（月）から2月29日（木）までの期間限定で、全店で販売いたします。能登牛を使用したメニューを提供し、対象メニュー売上の20%を石川県「令和6年能登半島地震災害義援金」に寄付いたします。

対象メニュー売上の20%を石川県「令和6年能登半島地震災害義援金」に寄付

対象メニューは、ダイニングレストラン「Bella Dining Cafe」、鉄板焼き「Teppan×Wine 堀」、イタリア料理レストラン「PROSCIUTTERIA Re:Pazza」ではきめ細やかな肉質、上質な脂が特長の「A5黒毛和牛 能登牛 イチボステーキセット」を提供します。その他、本格イタリア料理レストラン「Nishideria」、「FaRo Italiano」、鉄板焼店「Teppanyaki×Wine あかくろ」では、各店オリジナルの能登牛を使ったコースメニューをご用意します。

株式会社リアル・ダイニングは、本取り組みを通して、微力ながら被災された皆様、及び生産者の方々、被災地の一刻も早い復旧・復興を支援いたします。

『令和6年能登半島地震チャリティー』実施概要

実施期間：2024年1月22日（月）～2月29日（木）

実施内容：当社運営の「Nishideria」、「FaRo Italiano」、「Bella Dining Cafe」、「Teppanyaki×Wineあかくろ」、「Teppan×Wine 堀」、「PROSCIUTTERIA Re:Pazza」計6店舗で能登牛を使用したメニューを提供。
対象メニュー売上の20%を石川県の「令和6年能登半島地震災害義援金」へ寄付いたします。

対象メニュー：

「Nishideria」

チャリティーメニュー 8,000円

生ハム 白子 / 特製パン
能登牛カルパッチョ トンナートソース ～ピエモンテーゼ～
能登牛 ラビオリ ～インブロード～
能登牛イチボ 炭火焼き ～Nishideria スタイル～
能登牛のアルトアテジーノ ～スパイス煮込み～
本日のドルチェ

「FaRo Italiano」

チャリティーメニュー 7,000円

能登牛のローストビーフと減圧レタスのクリスタル
FaRo特製パン / 自家製生ハムバター
前菜 3種盛り合わせ（能登牛のコトレッタ等）
季節のスープ
能登牛 イチボ グリル
能登牛のアルトアテジーノ ～スパイス煮込み～
本日のドルチェ / 食後のお飲み物 / お茶菓子

「Teppanyaki×Wineあかくろ」

【被災地支援コース】

石川県産A5黒毛和牛 能登牛など全7品 7,000円

鉄板での能登牛ローストビーフサラダ
揚げ出し“ゼッポレ”～柚子の香り～
お肉と一緒に楽しむ3種類の減圧野菜料理
お肉と一緒に楽しむ2種類の鉄板焼き野菜料理
【鉄板焼き】お肉 石川県能登牛イチボ 80g
能登牛のガーリックライス、椀物
本日のシャーベット / コーヒー・紅茶・ハーブティ

「Bella Dining Cafe」、「Teppan×Wine 堀」、
「PROSCIUTTERIA Re:Pazza」

A5黒毛和牛 能登牛 イチボステーキセット 100g
4,000円

能登牛 ローストビーフサラダ / 能登牛 イチボステーキ 100g
スープ・パン（Teppan×Wine 堀は白米・香の物・赤出汁）

チャリティーメニュー 10,000円

能登牛のローストビーフと減圧レタスのクリスタル
FaRo特製パン / 自家製生ハムバター
前菜 4種盛り合わせ
（能登牛のソブラッサータ・能登牛のコトレッタ等）
季節のスープ
能登牛 ファイル グリル
能登牛のアルトアテジーノ ～スパイス煮込み～
本日のドルチェ / 食後のお飲み物 / お茶菓子

【被災地支援コース】

石川県産A5黒毛和牛 能登牛など全8品 10,000円

鉄板での能登牛ローストビーフサラダ
北海道産帆立の磯辺焼き 青海苔バター
揚げ出し“ゼッポレ”～柚子の香り～
お肉と一緒に楽しむ3種類の減圧野菜料理
お肉と一緒に楽しむ2種類の鉄板焼き野菜料理
【鉄板焼き】お肉 石川県能登牛2種の食べ比べ 80g
能登牛のガーリックライス、椀物
本日のシャーベット / コーヒー・紅茶・ハーブティ

※表示価格は全て税込みです。

寄付先：石川県令和6年能登半島地震災害義援金

<https://www.pref.ishikawa.lg.jp/suitou/gienkinr0601.html>

能登牛について

能登牛とは、生産から販売・流通に至る関係団体が構成する「能登牛銘柄推進協議会」が、1995年に規約を作成し、これに基づいて認定した以下の基準を満たしたものです。絶妙な赤みと霜降りのバランスが、きめ細やかな肉質と上品な脂身を作り出しています。

【基準】

- ・黒毛和種（血統が明確であるもの）
- ・石川県内が最終飼養地で、石川県内での飼養期間が最長
- ・肉質等級はA3以上またはB3以上



関連URL：<https://www.notoushi.net/>

店舗一覧

Nishideria

住所：大阪府大阪市中央区天満橋京町3-8 DDC天満橋ビル2F
電話：06-6809-3900
URL：<https://real-dining.jp/shop/nishideria/>

FaRo Italiano

住所：大阪府大阪市北区角田町8-47 阪急グランドビル31F
電話：06-6225-7570
URL：<https://real-dining.jp/shop/falo/>

Bella Dining Cafe

住所：大阪府大阪市北区角田町8-47 阪急グランドビル31F
電話：06-6948-8892
URL：<https://real-dining.jp/shop/bella-dining-cafe/>

Teppanyaki×Wineあかくろ

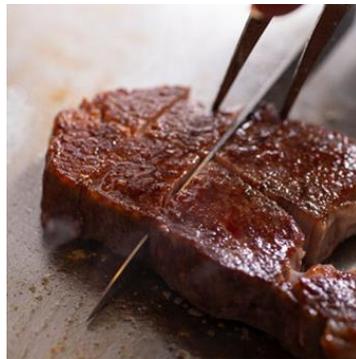
住所：大阪府大阪市北区梅田2丁目2-22 ハービスPLAZA ENT7F
電話：06-7410-6370
URL：<https://real-dining.jp/shop/akakuro/>

Teppan×Wine 堀

住所：大阪府大阪市北区曽根崎新地1-7-27 コトヤビル4F
電話：06-6341-1041
URL：<https://real-dining.jp/shop/hori/>

PROSCIUTTERIA Re:Pazza

住所：大阪府大阪市中央区伏見町2-2-10 谷ビル2階
電話：06-7710-1258
URL：<https://real-dining.jp/shop/repazza/>



※写真はイメージです。

株式会社リアル・ダイニングについて

2017年、大阪天満のイタリアンレストラン開店を創業とする当社は、価格以上の本物の旨さを提供する使命をリアル・ダイニングの社名に込めています。代表の西出雅章は、有名ホテル勤務や名店の料理長、海外店舗の立ち上げなども手がけ、料理と経営のどちらの手腕にも定評があります。素材本来の味を活かせるクオリティの高い食材の調達、感動をつくりだす「旨い」に本気の集団である料理人、記憶に残る時間を作り上げる上質なサービスの3本柱をこだわりとして、現在、インノベティブイタリアン「Nishideria」、オーセンティックイタリアン「FaRo Italiano」、鉄板焼き店「Teppanyaki×Wineあかくろ」など大阪市内に6店舗を展開しています。（2024年1月22日現在）

■会社概要

会社名：株式会社リアル・ダイニング
本社：大阪府大阪市中央区天満橋京町3番8号DDC天満橋ビル2階
設立：2018年7月24日
代表者：代表取締役 西出雅章
事業内容：飲食店の経営・運営・企画、コンサルティング事業、通販事業、商品開発
U R L：<https://real-dining.jp/>

本件に関するお問い合わせ先

株式会社リアル・ダイニング 広報 大城

mail：info@office-hirose.co.jp 電話：03-6849-2812 携帯：070-4566-3270