

報道関係者各位

株式会社S e r g e 源's

名古屋初！黒毛赤ワイン和牛ステーキが 楽しめる！パーティーホールが リニューアルオープン！

結婚式2次会やイベント、パーティーに人気の
Gen's 2nd がステーキとワインが楽しめる専門店に！

名古屋に本社を置き飲食店を展開している株式会社^{セルジュゲンズ}Serge 源's (社長 高橋賀津恵) は、2月17日(水)に結婚式の2次会、やミュージックライブなどで御利用いただいていた『Gen's 2nd』をステーキとワインの専門店としてリニューアルオープンいたします。

ステーキの肉には、名古屋では“初”の提供となります兵庫県産但馬牛を種牛に持つ“黒毛赤ワイン牛”を使用。1日に1リットルの赤ワインを飲んで育った月間15頭の限定生産牛を提供いたします。

牛ロース200gを1,880円から、とお値打ち価格でお楽しみいただけます。

これは、オリジナルワイン「Gen's Wine」の提供開始を機に、赤ワインと相性のよいステーキを楽しんでいたとこうとリニューアルするものです。

また、今まで通りパーティー会場としての運営も行っていきます。

【 Gen's 2nd 概要 】

- 名称 Gen's 2nd
- 所在地 〒460-0003 名古屋市中区錦3丁目25番20号 Café どえりゃあ2階
名古屋地下鉄東山線・名城線「栄」駅9番出口すぐ
- 電話/FAX TEL (052) 950-6669
- リニューアルオープン日 平成22年2月17日(水)
- 営業時間 <月~土> 17:00~翌3:00 (L.O. 翌2:00)
<日・祝> 17:00~24:00 (L.O. 23:00)
近日ランチ営業開始
※イベント開催時はお休みを頂きます。
- 定休日 無
- 収容人数 (カウンター8席・テーブル180席)
着席189名、立食200名収容可能
- URL <http://gensg.jp/2ndparty/> ※順次更新していきます

■黒毛 赤ワイン牛(オーストラリア産)

但馬牛を種牛に持ち、ワインの産地で有名なマーガレットリバー（※1）で肥育されています。

出荷前の約2ヶ月間に1日1リットルのワインを飲ませています。

ワインを飲ませることで、牛の食欲が増進し、より良質な肉質となります。

ブドウの絞りかすもエサとして与えており、ブドウの皮や種には、抗酸化作用があるポリフェノールが多く含まれているので、健康で安全な上、肉の臭みが少ないのも特徴です。

その良質な肉の脂身は甘く、柔らかい赤身のうま味豊かな牛肉に育ちます。

※1 マーガレットリバー

マーガレットリバーは西オーストラリアに位置し、気温差が少なく、年間を通じて暖かい気候が、高品質のブドウを育てています。世界的に人気の高いプレミアムワインの生産地でありたくさんのワイナリーがあることで知られています。



◆お問合せ先◆

株式会社 Serge 源's 広報室 藤本 眞一郎

URL <http://gensg.jp/>

TEL. 052-249-4466 FAX. 052-249-4477

携帯 090-7956-8508