



【速報】肉をがつつり食べても超絶ヘルシー!! 神ってる“馬肉”づくしの究極の大衆馬肉酒場 「三村」が12/9(金)浦和駅前にオープン

—— 衝撃の「全品半額」イベントは12月9日・10日の2日間限定! ——

全国で約750店舗の飲食店を展開する株式会社大庄(本社:東京都大田区、代表取締役社長:平了寿)は、牛肉専門店、鶏肉専門店、豚肉専門店、羊肉専門店の続き、うまい馬肉料理をリーズナブルに堪能できる馬肉専門店「大衆馬肉酒場 三村」(みむら)1号店を2016年12月9日(金)、さいたま市浦和駅前にオープンします。熊本、信州、会津3つのご当地の食べ方で楽しむ鮮度抜群の「馬刺」、肉を卓上網焼きする「馬焼」、とろける旨さの「馬肉寿司」、東京の郷土料理“味噌仕立て”すき焼き鍋「桜鍋」の4つの看板メニューに加え、馬肉餃子やフレンチタルタルなど新しい食べ方まで、専門店ならではの豊富な馬肉料理のラインアップが“三村”の最大の特徴です。

なお、オープンを記念し同店にて12月9日(金)、10日(土)の2日間限定で「全品半額セール」を実施します。



▲和のレトロ感をたっぷりと取り入れた気軽に入れる雰囲気

肉は肉でも、神ってる「馬肉」の超絶魅力を伝えます!!



▲毎日、鮮度抜群の眩しい「馬肉」がお店に届く

近年、特に“肉好き女子”に注目されている「馬肉」。人気の理由は、生食が認められている唯一の肉ということや、旨いうえ食べごたえがあるのにヘルシーで罪悪感なくガッツリ食せることです。牛肉や豚肉に比べ、低カロリー、低脂肪、低コレステロールながら高タンパク、フランスではアスリートやモデルが好んで食べるほどで、鶏むね肉と比較しても引けを取らない健康食材。さらに貧血に良いとされる鉄分や、疲労回復に良いとされるグリコーゲン量は群を抜いて高く「明日への活力を猛チャージ!」するのに持ってこいの魅力的な素材です。(文部科学省「七訂日本食品標準成分表」参考)

当店は、そんな魅力ある馬肉を、鮮度と品質に定評ある

馬肉専門加工会社「株式会社NTCデリバ」から直接仕入れ。同社の創業以来45年続く馬肉ひとすじのこだわりと、安全・安心な品質の高さに惚れ込み、確かな目で目利きした臭みのない新鮮な馬肉を直接仕入れることで“安くて旨い”をテーマにした「大衆馬肉酒場 三村」をオープンすることが可能となりました。これにより、多くの方に「馬肉の魅力」を伝えられるものと考えます。

鮮度抜群の“馬い”(うまい)「馬刺」を3つのご当地の味わいで食せ!!

シンプルに肉の旨味を味わえる「馬刺」は、美しいサシの入った「特上霜降り」(1,200円税別)をはじめ、テnderロインとも呼ばれる「ヒレ」(850円税別)、あばらの三枚肉「ふたえご」(700円税別)、馬肉専門店だからこそ「ハツたたき」(600円税別)など鮮度にこだわった7種を厳選ラインアップ。人気の部位を盛り合わせた「三点盛り」(1,280円税別)と、様々な部位の味の違いを楽しめる「五点盛り」(1,750円税別)はお得です。注目は馬肉文化で有名な「熊本」「信州」「会津」の3つのご当地の食べ方で楽しむこと。熊本流は甘味のある九州醤油にんにくを、信州流は醤油におろしたてのショウガをたっぷり入れて、会津流は福島で定番の辛味噌をちょいと付けて、うまい馬刺をお好みの味で楽しめます。



▲新鮮「馬刺」は3つのご当地の味からお好みで楽しめる

至高の肉を贅沢に網焼き!“馬い”「馬焼」はレアでガッツリ食せ!!



▲うまい「馬肉」が網焼きで香ばしく、さらにヘルシーに

「三村」を訪れたら必ず食べてほしい「馬焼」。三村の馬焼肉の特徴は、旨い肉を鉄板焼きではなく、卓上“網焼き”で楽しむことです。網の上で焼き上げることで余分な脂を落とすことができヘルシー。さらに落ちた肉の脂による煙で肉が燻され香ばしくなり、奥深い馬肉の旨さを堪能できます。また、たっぷり食べても胃もたれしないのも嬉しい特徴です。特にさっぱりとした旨味でいくらでも食べられる「特上ヒレ」(1,200円税別)と脂が甘くジューシーな「特選カルビ」(950円税別)、ハサミで切りながら食べる見た目も豪快な「壺カルビ」(1,000円税別)はガッツリと食べてほしい逸品。生で食べられる新鮮な肉、レアで召し上がっていただくのが断然オススメです。

トロットロにとろける味わいの“馬い”「馬肉寿司」を食せ!!



馬肉ブームの火つけ役『肉寿司』。お薦めは、特上霜降り(2貫)、ロース(2貫)、ふたえご(2貫)、赤身(2貫)、炙りネギトロ細巻(1本)を盛り合わせた「馬肉寿司五点盛り」(1,980円税別)です。馬肉の脂は融点が高いため、特上霜降りの握り寿司はひとたび口に放り込めばホロリと広がるシャリに肉の脂が溶け出しトロットロにとろける旨さを味わえます。馬肉寿司は肉の味を噛みしめることができ、何個でも味わいたくなる美味しさです。

▲どんどん食べられてしまう「馬肉寿司」

冬に旨い桜鍋!滋味溢れる“馬い”「肉鍋」

冬ならではの東京の郷土料理「桜鍋」(1,280円税別/1人前)は、馬肉の滋味深い味わいをリーズナブルに楽しめる三村自慢の逸品。コク深い味噌仕立ての濃い味の割したで馬肉を煮る桜鍋は、「馬力をつける」という言葉があるように滋養強壮、精力をつける料理として多くの人々に愛され続けています。薄くスライスしたしなやかな馬肉をさっと軽く火を通し、桜色のミディアム・レアの食べごろでさっと食すのが乙で一番旨い食べ方です。



▲ミディアム・レアでとけるような旨さを味わう

とにかく馬肉づくし! 魅惑の“馬い”逸品にも注目!!

4大看板メニューに加え、様々な部位を20種以上の豊富な食べ方で提案する逸品が揃い踏み。揚げ物や煮物、サラダに至るまで、とにかく馬肉づくしです。フレンチレストランでは定番、まったく感がたまらない特製の「馬肉のフレンチタルタル」(1,000円税別)や、まさに馬肉汁が旨い「うまい餃子」(450円税別)など馬肉好きにはもちろん、馬肉に親しみのない方でも楽しめるメニューの数々をご提供します。



▲まったく感がたまらない「馬肉のフレンチタルタル」

“馬い”馬肉料理をもっと旨くする うまい酒がズラリ!!

お酒のメニューは、馬肉料理をより旨く味わうための豊富な品揃え。『焼肉と言えば! サッポロビール』生ビールには「馬焼」に相性抜群のサッポロ黒ラベルをご用意。しかも、肉をガッツリ食べ、生ビールを気にせずガブガブ飲めるよう豪快な1リットルサイズの「筋トレ! 生」をお得な価格(880円税別)でご提供します。また、氷の代わりに凍ったレモンが1個分ぎっしりと入った「最強レモンサワー」(450円税別)もさっぱりと肉を食べるのに最適です。加えて、馬刺や肉寿司、桜鍋を粹に食してもらうために銘柄日本酒(グラス500円税別〜)をズラリ取り揃え、肉好き、酒好きが喜ぶレトロな大衆酒場ならではのお酒をラインアップしました。



▲馬肉汁が溢れ出すジューシーな「うまい餃子」

うまい馬肉とうまい酒で、日頃の疲れた身体を癒すもよし、美容と健康のために食べるもよし、明日への活力を猛チャージできること間違いありません。

トピック 「三村」浦和仲町店で衝撃の「全品半額セール」開催!!



「三村」(みむら)浦和仲町店では、多くの方に「馬肉の魅力」を知っていただくため、12月9日(金)・10日(土)の2日間限定でご来店いただく全てのお客様を対象に、新規オープン記念として「フード・ドリンクの全メニューを半額」にてご提供します。(ご予約は承っておりません)

- ◆実施日: 12月9日(金)、10日(土)2日間の期間限定
- ◆実施店: 「大衆馬肉酒場 三村」浦和仲町店
- ◆実施時間: 17時～営業終了(または食材がなくなるまで)
- ◆実施内容: フード・ドリンク「全品半額」

【新店舗「大衆馬肉酒場 三村」浦和仲町店の概要】

- ◆店名: 「大衆馬肉酒場 三村」(たいしゅうばにくさかば みむら)浦和仲町店
- ◆所在地: 埼玉県さいたま市浦和区仲町1-2-9 第一タナカビル2階
- ◆オープン: 2016年12月9日(金)
- ◆TEL: 048-711-8762 ◆営業時間: 17時～翌2時 ◆定休日: 無休
- ◆客席数: 94席(約40坪) ◆平均予算: 3,000円(想定客単価)
- ◆公式HP⇒http://search.daisy.co.jp/shop.php?shop_cd=1927



* 本リリースに関するお問い合わせ先 *

株式会社大庄 広報室 担当: 亀田 昌則

TEL: 03-5764-2270 FAX: 03-5764-2274

Eメール: kameda@daisy.co.jp 公式ホームページ: www.daisy.co.jp