



2日間限定で衝撃の「全品半額セール」開催

“肥後もっこす”も歡喜!! 本格馬肉料理が格安! 予算5,000円未満で存分に食べて飲める 「大衆馬肉酒場 三村(みむら)」が 2/16(木)馬肉聖地の熊本・銀座通りにオープン

「庄や」など全国で約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、来る平成29年2月16日(木)、熊本県熊本市中央区の銀座通りに、“旨い本格馬肉料理を気軽に安く堪能できる”馬肉料理専門店「大衆馬肉酒場 三村」(みむら)の熊本1号店をオープンします。新鮮な馬肉を使用し豊富な部位の『馬刺』や馬肉の握り寿司『馬にぎり』をはじめ、熊本では珍しい“網焼き”の『馬焼』、特製の割したで味付けする『馬すき焼き鍋』が4大看板メニューです。なお、「三村」の熊本出店を記念したキャンペーンとして、同店において2月16日(木)、



▲見よ!この眩しくらい輝く美しい馬肉を

17日(金)の2日間限定で、馬肉料理などがさらに破格値になる「全品半額セール」イベントを実施します。

馬肉天国「熊本」でもコスパ良し!肥後もっこすも『だごうみゃー』



▲銀座通りを歩くと、赤い旗と白の看板が目飛び込んでくる

馬肉が食されるようになったのは約400年前、肥後熊本初代藩主の「加藤清正」が初めて食したのが通説とされています。以来、“馬肉といえば熊本”と言っても過言ではないほど地元では馬肉が愛され、馬肉料理が好まれています。その馬肉料理店激戦区である熊本における「大衆馬肉酒場 三村」最大の特徴は、馬肉好きが存分に楽しめる旨い馬肉料理を取りそろえながら雰囲気は大衆的で、“とにかく価格が安い”ことです。店舗を一度訪れ、旨い馬肉料理と旨い酒を愉しめば“明日への活力”をチャージでき、コストパフォーマンスの良さと居心地の良さを気に入っていただけること間違いありません。

鮮度バツグンの『馬刺』をまずは食せ!唯一の生食肉「馬レバ刺」も

『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、「ヒレ」(850円税別)、あばらの三枚肉「ふたえご」(700円税別)、「ちょうちんバラ」(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しました。加えて馬肉好きには欠かせない「馬レバ刺」(1,200円税別)を売切れ御免の目玉メニューとしてご用意。また、人気の部位を盛り合わせ味の違いを楽しめる「五点盛り」(1,750円税別)は特に格安の価格でご提供します。馬刺は「熊本」で馴染み深いトロっとした甘味ある九州醤油とにんにくでお召し上がりいただける他、「信州」や「会津」で食べられているサラッとした辛い醤油にショウガや辛味噌を溶いて食すことができ、各地の食べ方の違いを楽しめます。



▲「馬刺」はまずは九州醤油で。各地の味も楽しめる

とろける旨さに絶句!絶品『馬にぎり』の食べ過ぎにご注意を



熊本では寿司屋に必ずあるという馬肉の握り寿司『馬にぎり』。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)を盛り合わせたお得な「馬肉の握り寿司五点盛り」(1,980円税別)です。特に、特上霜降り肉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トロにとろける旨さを味わうことができる絶品。馬にぎり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。

▲とろける旨さに悶絶すること間違いナシ

レアで食せば昇天!“網焼き”で至高の『馬焼』を食べ尽くす



▲“網焼き”は、馬肉の旨さをさらに引き立てる

「三村」を訪れたら必ず食べてほしい『馬焼』。三村の馬焼の特徴は、新鮮な肉を熊本では珍しい“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や雑味を落とすことができ、さらに落ちた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。中でも、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。

一度食べたらくせに!馬力チャージ120%『馬すき焼き鍋』



寒い冬に特に旨い『馬すき焼き鍋(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堪能できる自慢の逸品。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に軽く火を通し、桜色のミディアム・レアでさっと食するのが一番旨い食べ方です。

▲ミディアム・レアで味わうのが通

とにかく馬づくしの夜を体験できる!魅惑の馬の逸品にも注目

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(馬い)餃子」(450円税別)など馬肉好きが存分に楽しめるメニューの数々をご提供します。

馬肉が旨いぞ!酒が進むぞ! 気にせずガブガブ飲める酒がズラリ

お酒のメニューは、馬肉料理をより旨く味わうための品揃え。しかも、気にせずガブガブ飲めるようハイボールは280円(税別)、サワーは300円(税別)からとリーズナブルな価格設定としました。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。また、豪快な1リットルサイズの「筋トレ!生ビール」をお得な価格(880円税別)でご提供します。また、凍ったレモンが1個分入った「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、お手頃価格のワインや焼酎(グラス450円税別~)、さらには熊本の地元酒“赤酒”などもズラリ取り揃え、熊本の馬肉好き、酒好きが喜ぶ大衆酒場ならではのお酒をラインアップしました。



▲「馬肉のフレンチタルタル」1,000円税別



▲「うまい(馬い)餃子」450円税別



2/16 木 17 金
全品半額

トピック 「三村」熊本銀座通り店で 衝撃の「全品半額セール」開催!!

熊本の多くの方に“旨くて安い”馬肉料理専門店「大衆馬肉酒場 三村」を知っていただくため、2月16日(木)・17日(金)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「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:2月16日(木)、17日(金)2日間の期間限定
- ◆実施店:「大衆馬肉酒場 三村」熊本銀座通り店
- ◆実施時間:17時~営業終了
- ◆実施内容:フード・ドリンク「全品半額」

【「大衆馬肉酒場 三村」熊本銀座通り店 概要】

- ◆店名:「大衆馬肉酒場 三村」熊本銀座通り店
- ◆所在地:熊本県熊本市中央区下通1-9-4宇都宮ビル1階
- ◆オープン:2017年2月16日(木)
- ◆TEL:096-321-6107 ◆営業時間:17時~翌1時 ◆定休日:無休
- ◆客席数:107席(面積:48坪)
- ◆公式HP⇒http://search.daisy.co.jp/shop.php?shop_cd=1889



▲お座敷の雰囲気は殿様気分!?

本リリースに関するお問い合わせ

株式会社大庄 広報室 担当:亀田 昌則

TEL:03-5764-2270 FAX:03-5764-2227

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