



庄やグループ

大庄 日本の台所

PRESS RELEASE

## 肉好きに朗報! 超厚切りジンギスカンをガンガン食す! 庄やグループ新業態「羊肉酒場 悟大」 千代田区・水道橋に3月11日(金)オープン

1頭から4人前しか取れない“生ラム特上肩ロース”の超厚切り肉は衝撃の旨さ!

「庄や」など全国約770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3月11日(金)、東京都千代田区・水道橋駅前に、“あみやき”(網焼き)で羊肉の本当の美味しさをリーズナブルに堪能できる本格ジンギスカン専門店「羊肉酒場 悟大」(ひつじにくさかば ごだい)の1号店をオープンします。看板メニューは、「1頭からわずか4人前しか取れない“生ラム肉の特上肩ロース”を厚さ2~3cmでスライスした超厚切り肉」です。しかも、羊肉特有の臭いが驚くほどないのが特徴です。

なお、オープンを記念し3月11日(金)、12日(土)の2日間

限定で「全品半額セール」イベントを実施します。イベントは小さな店舗のため大変混雑が予想されます。

また、当社は東日本大震災から5年間継続して東北復興支援を行ってきました。オープン日が“3月11日”ということもあり、当日の売上の半分を東北復興支援のために寄贈いたします。



▲昭和初期の酒場にタイムスリップしたような外観



▲羊特有の臭みが驚くほどない「肉の山本」の肉

### 本場の味を東京でも味わえる厳選肉は 北海道の「山本さん」から!

当社は、ジンギスカンの本場“北海道”で特に羊肉に定評ある食肉生産・加工会社「肉の山本(北海道千歳市、代表取締役社長 山本 歳勝)」からの直接仕入れを実現。昭和26年から続く実績と羊肉へのこだわり、品質の高さに惚れ込みました。確かな目で厳選された羊肉を直接仕入れることで、東京でも本場北海道で食べるような“安くて、本当に旨い”ジンギスカンを味わえる「羊肉酒場 悟大」をオープンすることが可能となりました。

## 「あみやき」だから、羊肉本来の旨さをとことん味わえる！

「悟大」のジンギスカンの特徴は、旨い肉をおなじみのジンギスカン鍋で焼くのではなく、敢て“あみやき”（網焼き）でご提供していること。網の上で焼き上げることで、肉汁が閉じ込められるのでジューシーになるのはもちろん、余分な脂とともに肉に含まれる余分な水分も落とすことができます。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、より羊肉の奥深い旨さを味わうことができます。しかも、羊独特の臭いが全くないのが美味しさの理由です。



▲「あみやき」で羊肉がより旨くなる

## あなたはどっち派？

### 「後付け」も「味付け」もどっちも旨い！

「悟大」では、肉を焼いた後にタレを付けて食べる「後付け」とあらかじめタレに漬けた肉を焼く「味付け」の異なる二つの本場の味わいを満喫できます。「後付け」は“北海道”札幌以南の函館などで主流、「味付け」は札幌以北・以東でポピュラーな食べ方です。

「後付け」のメニューは肉本来の素材の旨さそのものを楽しめる品揃え。なんとと言っても一押しは、目玉で看板メニューでもある「1頭からわずか4人前しか取れない“生ラム肉の特上肩ロース”を厚さ2~3cmでスライスした超厚切り肉”です。加えて、ロゼ色のラムチョップなど人気の部位もラインアップ。また、「後付け」する付けダレは好みによってチョイスできるよう3種ご用意しました。特に生ラム肉にぴったり合うようにとこだわって作ったショウガやニンニクの味が程よく利いた悟大特製の秘伝の付けダレはさらに食欲をそそります。

「味付け」肉の一押しは、見た目もワイルドな豪快に盛り付けた数量限定の逸品「壺漬け特上肩ロース」と自慢のピリ辛旨ダレに漬け込み味を肉にしっかり染みこませた「ラムロース」です。

この「後付け」「味付け」肉メニューのほか、本場の北海道でもなかなかお目にかかることのないラムの希少部位「特上タン」や「せせり」「ハツ」なども“売切御免”で加え、リーズナブルに旨いジンギスカンをガンガン食べられるメニューの数々をご用意しています。



▲超厚切り生ラム肉の「特上肩ロース」 850円(税別)



▲数量限定の「壺漬け特上肩ロース」 950円(税別)

## 厚切り肉のジンギスカンで 生ビールをガブガブ呑める！



ドリンクメニューは、“旨いジンギスカンがより旨い酒”を揃えました。『ジンギスカンと言えばサッポロビール！』生ビールはジンギスカンに相性の良い「サッポロ黒ラベル」をご用意。また、ジンギスカンをガンガン食べて生ビールをガブガブ飲んでいただくために1リットルジョッキで豪快に提供する「筋トレ!サイズ」をお得な価格(880円税別)でご提供します。その他、思い切って飲んでほしい“バカルディラム”使用のトマトベースのスパイシーなお酒「燃える男のトマトマン」(450円税別)やラムハイ各種(390円税別~)、パクチータっぷりの「パクチーハイ」(450円)、ラム肉にお薦めのお手頃価格のボトルワイン10種(2,300円税別~)などを厳選してラインアップしました。



## 昭和のド大衆酒場っぽさが、むしろいい！

店名の「悟大」は、ジンギスカンが“庶民的で親近感のある”身近な食べ物であり、“ワイルドで力強い”旨味であることから、覚えやすく誰からも愛着をもってもらえ男らしく力強い“響き”を重視し名付けました。

エイジング加工した壁にぶら下がる短冊メニューにビール箱とベニヤ板で作ったテーブルの佇まい、肉が焼く店内はモウモウと煙が立ち込めます。庶民的な昭和の懐かしさ漂うワイルドな大衆酒場の雰囲気と肉が香ばしく焼ける匂いに誘われ、ひとたび肉と生ビールを楽しめば、もう虜になること間違いなし。

お店はJR水道橋駅西口目の前の立地で、水道橋駅周辺は昔から元気なサラリーマンと元気な学生が集まる街です。ひとり気軽に、同僚や先輩・後輩と二人で、職場や大学の仲間たちと大人数でワイワイと、どんな場合でもガンガン食べてガブガブ呑める、そんな大衆的な安くて旨い本当のジンギスカン酒場です。



▲昭和のディープな大衆酒場をイメージしたユニークな空間

### トピック

## 「悟大」水道橋店で衝撃の『開店記念!全品半額セール』



「悟大」(ごだい)水道橋店において、ご来店いただく全てのお客様を対象に、3月11日(金)・12日(土)の2日間限定で、オープン記念として名物メニューの生ラム「特上肩ロース」や希少部位肉など「フード・ドリンクの全メニューを半額」にてご提供します。

- ◆実施日:3月11日、12日の2日間限定
- ◆実施店:「羊肉酒場 悟大」水道橋店
- ◆実施時間:15時～営業終了まで
- ◆内容:フード・ドリンク「全品半額」

※イベントは小さな店舗のため大変混雑が予想されますが、ご予約は承っておりません

### 【店舗概要】

#### あみやきジンギスカン



- ◆店名 「羊肉酒場 悟大」(ひつじにくさかば ごだい)水道橋店
- ◆オープン 2016年3月11日(金)
- ◆所在地 〒101-0061 東京都千代田区三崎町3-8-4江戸川ビル1階
- ◆TEL 03-3261-0901
- ◆営業時間 15:00～23:00
- ◆定休日 日曜日
- ◆面積 25坪
- ◆客席数 60席
- ◆平均予算 2,800円(想定客単価)
- ◆店舗詳細URL [http://search.daisyo.co.jp/shop.php?shop\\_cd=1882](http://search.daisyo.co.jp/shop.php?shop_cd=1882)



## \*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:03-5764-2227

e-mail : [kameda@daisyo.co.jp](mailto:kameda@daisyo.co.jp)

<http://www.daisyo.co.jp/>