

## 鮮度が違う!!ガチ旨「焼きとん」 12/16東中野に大衆酒場『おおきり大喜利』誕生 299円均一イベントも

12/16~18の3日間限定で焼きとん全品299円



あえて串打ちしない皿盛りスタイルで提供する炭火焼き「焼きとん」

株式会社大庄（東京都大田区／代表取締役社長：平 了壽）は、2024年12月16日（月）、東京都中野区・JR東中野駅の東口に、肉問屋直送、鮮度抜群の焼きとんが自慢の大衆酒場『やきとん 大喜利（おおきり）』東中野店をオープンします。最大の特徴は、2~3串分の焼きとんを串ではなく皿盛りで提供すること。あえて串打ちせずに炭火の直火焼きにすることで鮮度と旨味を閉じ込めます。看板メニューは、おすすめ部位5種を一度に味わえる焼きとん盛り合わせ「ミックス焼き」（650円）と、新鮮モツを濃厚味噌でじっくり煮込んだ「大喜利煮込」（390円）。どちらも、樽生ビールや大衆酒場らしいレトロな酒と相性抜群の絶品です。なお、オープンを記念して12月16日（月）~18日（水）の3日間限定で、焼きとん（通常390円~650円）を全品299円で提供するイベントを実施。さらに、期間中は樽生ビール（中生）、サワー、ハイボール、ホッピー、ソフトドリンク（通常330円~560円）も1杯299円で楽しめます。



名物の焼きとん盛り合わせ「ミックス焼き」(650円)



名物「大喜利煮込」(390円)「スタミナガツ刺身」(390円)

## 「焼きとん」の概念を変える！ “新鮮”で“旨い”炭火焼きの皿盛りスタイルで提供

『大喜利』の焼きとんの旨さの秘訣は、肉問屋直送の新鮮な素材を串打ちせず、炭火の直火焼きで提供することです。“もつ”に触れる回数を最小限にすることで鮮度を維持。直火の炭火で一気に焼き上げることで外はパリッと中はしっとりジューシーに仕上げます。さらに、余分な脂と水分を落とすことで、しっかりとしたジューシーな旨味を感じることができます。

焼きとんは、タン、とんトロ、はつ、さがり(ハラミ)、レバー、しろといった定番部位に加えて、1頭(約75kg)からわずか30gほどしか取れない喉ナンコツ「のどぶえ」(430円)や心臓の付け根の動脈「はつもと」(430円)、「カシラ」(430円)、「タンモト(上タン)」(480円)など希少部位を含む全13種を取り揃えます。

その他、「スタミナガツ刺身」(390円)や「旨辛こぶくろ」(390円)、素材の鮮度にとことんこだわる当店自慢の「新鮮馬刺 赤身」(680円)といった、焼きとん以外のメニューも豊富に楽しめます。

## 「焼きとん」を引き立てる大衆酒場のドリンクの数々

ドリンクは、焼きとんをさらに楽しめる大衆酒場ならではのラインナップです。樽生ビールは、キンキンに冷えた辛口の爽快感が炭火で香ばしく焼き上げた“もつ”のジューシーな旨みと相性抜群の「アサヒスーパードライ」を提供。サイズは中生(560円)、大生(820円)から、お得にガッツリ飲める1リットル筋トレ生(1080円)を揃えます。この他、大衆酒場で半世紀以上親しまれる「ホッピー」(500円)や、下町の定番「コダマ バイスサワー」(500円)、冷凍キンミヤ焼酎の「シャリキン梅割り」(500円)など、全50種以上のドリンクを用意します。



旨い焼きとんには、旨いビールがよく合う！

## 新店舗『やきとん 大喜利 東中野店』概要

- ◆店舗名：やきとん 大喜利 東中野店
- ◆東京都中野区東中野4丁目2-2 篠木ビル1階
- ◆電話：03-3366-0550
- ◆開店日：2024年12月16日(月)
- ◆営業時間：月～土17時～翌3時 日・祝16時～23時 (開店日の12月16日のみ23時半まで)
- ◆定休日：年中無休
- ◆客席数：31席(坪数：20.2坪)
- ◆想定客単価：2700円



### ◆オープン記念イベント概要◆

【実施店舗】『やきとん 大喜利 東中野店』限定  
(東京都中野区東中野4丁目2-2 篠木ビル1階)  
【実施期間】2024年12月16日(月)・17日(火)・18日(水)  
17時～翌3時(開店日の16日のみ 23時半まで)

#### 【実施概要】

- ★焼きとん全品(通常390円～650円)を299円で提供
- ★生ビール(中生)、サワー、ハイボール、ホッピー、ソフトドリンク(通常1杯330円～560円)を1杯299円で提供



## 本リリースについてのお問い合わせ



株式会社大庄 広報室 担当：都筑(つづき)  
TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisyo.co.jp