

## 九州に初上陸!!超厚切りラム肉がとにかく旨い 東京で人気のジンギスカン専門店「羊肉酒場 悟大」が 佐賀駅前11月11日(金)オープン!

～衝撃の2日間限定「全品半額」イベントは11月11日・12日に開催!!～



▲激戦区の東京で人気店として話題となった「悟大」が佐賀県に登場!(写真は、東京・水道橋店のオープン時)

全国で約770店舗の飲食店を展開する株式会社大庄(東京都大田区、代表取締役社長 平 了寿)は、飲食店激戦区の東京・水道橋でオープン時には100名以上の行列をつくり話題となり、今も連日満員の「羊肉酒場 悟大(ごだい)」を2016年11月11日(金)、佐賀県佐賀市の佐賀駅前にオープンします。悟大として九州1号店目となる佐賀駅前店は、東京3店舗(千代田区2店舗、世田谷区1店舗)、神奈川(横浜市)に続き5店舗目です。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、珍しい“あみやき”(網焼き)で羊肉の本当の旨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です。また、羊肉特有のクセ

が驚くほどないのが悟大の羊肉の特徴です。なお、悟大の九州初出店を記念し、同店において11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(フード・ドリンクの全メニューが対象)を実施します。

### 本場の味を佐賀でも味わえる! 厳選肉は北海道から直接空輸!

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、さらに北海道の千歳から、佐賀に直接空輸することで、佐賀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」の佐賀駅前店をオープンすることが可能となりました。



▲北海道から直接空輸! 羊特有の臭みが驚くほどない「肉の山本」の肉

## 「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」でうまい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くなる酒”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抜群の「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、パクチャーたっぷりの「パクチャーハイ」450円(税別)やバカルディラム使用のラムハイ各種390円~(税別)、加えてニュージーランドの老舗ワイナリー「アランスコット」を中心にラム肉にぴったりなお手頃価格のボトルワイン28種2,300円~(税別)などを厳選ラインアップしました。

## 昭和のド大衆酒場っぽさが、むしろイイ！

昭和初期の大衆酒場にタイムスリップしたような空間は、まるでテーマパーク。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ア板で作ったテーブルの佇まい、丸イスに座りながら肉を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。

ひとり気軽に立ち寄るもよし、家族で食事を楽しむもよし、同僚や先輩・後輩と二人で語らうもよし、職場や大学の仲間たちと大人数でワイワイするもよし。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現代風にアレンジした「ネオ大衆酒場」

### トピック

## 九州初上陸記念!! 行列必至の『衝撃! 全品半額セール』イベント開催



「悟大」(ごだい)佐賀駅前店において、ご来店いただく全てのお客様を対象に、11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」や希少部位肉なども含む「フード・ドリンクの全メニューを半額」にてご提供します。

#### <イベント概要>

- ◆実施日: 11月11日(金)、12日(土)の2日間限定
- ◆実施店: 「羊肉酒場 悟大」佐賀駅前店
- ◆実施時間: 17時～営業終了まで
- ◆内容: フード・ドリンク全メニュー「全品半額」

※イベントは混雑が予想されますが、ご予約は承っておりません。

### 「羊肉酒場 悟大」佐賀駅前店 店舗概要

- ◆店名: 「羊肉酒場 悟大」佐賀駅前店
- ◆オープン: 2016年11月11日(金)
- ◆所在地: 佐賀県佐賀市駅南本町6-6 アルテビル佐賀1階
- ◆TEL: 0952-29-6941
- ◆営業時間: 17:00～翌1:00
- ◆定休日: 無休
- ◆客席数: 70席
- ◆平均予算: 3,000円
- ◆店舗詳細URL



[http://search.daisyo.co.jp/shop.php?shop\\_cd=1920](http://search.daisyo.co.jp/shop.php?shop_cd=1920)



### \* 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/>