

馬肉の本場「熊本」で2店舗目!!

3/22(金) 熊本下通に『大衆馬肉酒場 三村』 オープン!! 名物“半額”イベントは3/25から

さらに、イベント期間中は乾杯生ビールが“無料”



▲ 馬肉料理専門店ならではの様々な部位を提供

舗目。国内外からの観光客や世界的な企業の進出で注目度が高まっている熊本に満を持しての出店です。なお、熊本下通り店では、開店を記念して3月25日(月)から4月1日(月)までの間、名物である「馬刺し」「馬肉寿司」「馬焼き」が日替わりで半額になるキャンペーンを実施します(詳細は後述)。

※本文中の価格は全て税込です



◀ 『三村』熊本下通り店 外観

■ 熊本の歴史ある馬肉文化を楽しもう

近年、健康志向の高まりから需要が伸びている低カロリー・高たんぱくのヘルシー食材、馬肉。そんな馬肉が、熊本で食されるようになったのは約400年前にさかのぼります。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おり、以来、熊本の食文化に根付いています。

そんな“馬肉料理”をいつでも気軽に味わってほしいという思いから、リーズナブルな価格で様々なメニューを用意します。



▲ 馬い握寿司「厳選五点盛り」(2,380円)

■ 4大名物筆頭は「馬刺し」と「馬肉寿司」

「馬刺し」は、サシの入った「特上霜降り(1,500円)」や定番の「赤身(800円)」などこだわりの7種をラインナップ。中でも、「馬レバー(1,600円)」は、なめらかな舌触りに魅了される人が増えています。昨今の馬肉人気の火付け役となった「馬肉寿司」は、「特上霜降り(一貫400円)」や「バラカルビ(一貫300円)」など専門店ならではの6種類を用意。部位ごとの美味しさを楽しめます。

■ 馬肉は焼いても鍋でも旨い!!

馬肉の焼肉「馬焼」は必食です。生で食べられる新鮮な肉なので、レアで食べるのが断然オススメ。さっぱりとした「特上ヒレ(1,300円)」や脂が甘くジューシーな「特選カルビ(1,480円)」はぜひ食べてほしい馬焼のメニューです。「桜肉すき焼き(一人前1,800円)」は、コク深い味噌仕立ての特製割したを使用した4大名物の一つ。「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愛されています。その他、「馬肉のタルタル(1,250円)」や「馬い餃子(650円)」など、馬肉好きも驚くメニューの数々を提供します。



▲ 馬い馬焼「特選カルビ」(1,480円)



▲ 「桜肉すき焼き」(一人前1,800円)



▲ 「馬肉のタルタル」(1,250円)

■ 開店記念キャンペーン概要

◆ 実施期間：2024年3月25日(月)～4月1日(月) 12:00～23:00

※開店日は3月22日(金)

◆ 実施店舗：新店舗の『大衆馬肉酒場 三村』熊本下通り店

◆ 実施内容：

★ 3月25日(月)～26日(火)の2日間

「桜刺 五点盛り」通常2,300円 → 半額の1,150円

「桜刺 三点盛り」通常1,700円 → 半額の850円

★ 3月27日(水)～29日(金)の3日間

「握寿司 厳選五点盛り」通常2,380円 → 半額の1,190円

★ 3月30日(土)～4月1日(月)の3日間

「馬焼 特選カルビ」通常1,480円 → 半額の740円

★ 3月25日(月)～4月1日(月)の8日間

「アサヒスーパードライ 中ジョッキ」通常580円が1杯無料

※キャンペーン期間中は、予約できません。



▲ イベントチラシイメージ

■ 新店舗『大衆馬肉酒場 三村』熊本下通り店

◆ 所在地：熊本県熊本市中央区下通2丁目1-31 味万ビル1階

◆ 電話：096-326-1055

◆ 開店日：2024年3月22日(金)

※開店キャンペーンは3月25日(月)より

◆ 営業時間：12:00～23:00 ※3月22日のみ17:00～23:00

◆ 定休日：年中無休

◆ 客席数：77席(38.48坪)

◆ 想定客単価：4,000円



▲ 『三村』熊本下通り店 内観

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：古村(ふるむら)

TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisyo.co.jp