



庄やグループ

大庄 日本の台所

PRESS RELEASE

【速報】ひと味違う！昭和レトロな大衆酒場で、 鮮度抜群16種のガチ旨“生もつ焼きとん”を堪能!! 「大喜利」1号店が神奈川・新丸子駅前に7/22(金)開店

2日間限定、全品半額!! 1頭から30gしかとれない「超希少部位」と「もつ煮込」は必食!

「庄や」など全国約760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7月22日(金)、神奈川県川崎市・新丸子駅前東口に、鮮度抜群の豚もつを“あえて串に刺さず炭火の上で網焼き”にした焼きとんが自慢の「大喜利」(おおぎり)1号店をオープンします。名物メニューは、おすすめ部位5種の旨味を一度に味わえる焼きとんの盛り合わせ「ミックス焼き」と新鮮もつを濃厚味噌とじっくり煮込んだ「大喜利煮込」です。

なお、オープンを記念し7月22日(金)、23日(土)の2日間限定で「フード・ドリンク全品半額セール」イベントを実施します。



▲60年代～70年代の昭和大衆酒場にタイムスリップしたような外観

鮮度が自慢！極上の国産“生”豚もつは「熱田さん」から毎日直送！

焼きとんで使用する“もつ”は、関東で特に豚ホルモンに定評ある肉問屋「株式会社日本トップフーズ(埼玉県さいたま市、代表取締役社長:熱田 貴比古)」から毎日、生のまま店舗に直送。同社の43年の歴史が物語る実績と品質の高さ、何より熱田社長の“豚ホルモンへのこだわり”に惚れ込みました。確かな目で厳選した“生もつ”を同社独自のノウハウを活かした厳重な温度管理で、鮮度を保ったまま店舗へ。これにより、「大喜利」では、臭みのない“リーズナブルで、本当に旨い”焼きとんを味わえます。

ツウも感動！「串に刺さない」炭火焼きとんがガチで旨い!!



「大喜利」の焼きとんの旨さの秘訣は、鮮度抜群の素材をおなじみの串焼きではなく、あえて串に刺さず網でゴロ焼きにしてご提供していること。串に刺さないことで人の手で触る回数を減らし鮮度を維持します。さらに、炭から2cmほどの超直火で短時間で網焼きにすることで、外はカリッと中は肉汁が閉じ込められふっくら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旨味が増します。

▲串焼きではなく、あえて串に刺さず網で炭火焼きにするスタイル

食べれば分かる激ウマ焼きとんがズラリ！ 希少部位も目白押し！！

焼きとんは、バラ、はつ、レバーはもちろん、さがり(ハラミ)、しろ、ガツ、てっぽうなど16種類の部位を取りそろえています。イチオシ名物の一つは、豊富な部位の中からさらに厳選してその日のおすすめ部位5種を一度に味わえるようボリュームに盛り合わせたお得な「ミックス焼き」(税別680円)です。加えて、1頭(約75kg)からわずか30gほどしか取れない喉のナンコツ「のどぶえ」(税別450円)や心臓の付け根の動脈「はつもと」(税別450円)などの超希少部位、人気が高く貴重なカシラ(税別450円)やタンモト(税別450円)など数量限定部位の激ウマ焼きとんをリーズナブルに味わえるのも魅力です。



▲大喜利の二大名物のひとつ!おすすめ部位5種のお得な「ミックス焼き」

トロトロになるまで味噌と煮た こってり「もつ煮込」は必食!

もう一つのイチオシ名物は、自慢のもつ煮「大喜利煮込」(税別450円)。大きな鍋で柔らかくトロトロになるまで手間暇かけて長時間煮込んだ逸品です。濃厚味噌がもつの旨味をさらに引き立て、旨い酒とともに一口食べれば虜になること間違いナシ。その他、「スタミナガツ刺身」(税別400円)や「レバーカツ」(税別450円)、食欲そそる特製甘辛ダレに漬け込みながら炭火焼にした香ばしい豚ロース肉をたっぷりとのせためにガッツリと味わってほしい「帯広豚丼」(税別680円)など、焼きとん以外のメニューも豊富です。



▲ツウも喜ぶ!1頭からわずか30gしかとれない「のどぶえ」



▲二大名物のひとつ!トロトロでこってりとした「大喜利煮込」



▲特製甘辛ダレがたまらない!食欲をかきたてる肉メシ「帯広豚丼」

キンキンの生ビール!焼きとんをもっと楽しめる酒がラインアップ



▲焼きとんには筋トレサイズの生ビール!



▲こだわりの前割り黒霧島の黒じょか

ドリンクは、“旨い焼きとんをもっと旨く楽しめる酒”を揃えました。『焼きとんには、しっかりとコクある生ビールを』と、焼きとんと相性良いキンキンに冷えた「サッポロ黒ラベル」をご用意。しかも、ガブガブ飲めるよう1リットルジョッキで豪快に提供する「筋トレ生!」をお得な価格(税別880円)でご提供します。また、前割りした黒霧島を黒じょかで提供(約1合で税別550円)するなど焼酎にもこだわりました。

また、各種ハイボールやホッピー、サワーはもちろん、“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)や実は焼きとんに相性抜群のお手頃価格の厳選ボトルワイン(税別2,500円~)などラインアップしました。

下町風情がたまらない!まるで昭和の大衆酒場にタイムスリップしたみたい!!



“大喜利”とは寄席の最後の演目としてお客様を喜ばせるサービスとして行われていたものだそうです。そこで、「お客様に1日の最後を当店で笑って愉快地に過ごしていただき、その日の疲れを吹き飛ばしてもらいたい」という想いを込め「大喜利」と名づけました。お店は下町情緒が残る東急東横線・目黒線「新丸子駅」東口の目の前の立地。香ばしい匂いに誘われ、モウモウと煙が立ち込める店内に一步入れば、壁にぶら下がる短冊メニュー、畳とちゃぶ台に、レトロな黒電話やブラウン管テレビ、懐メロが流れ、まるで古き良き60年代～70年代の下町にあった大衆酒場にタイムスリップしたような空間が広がります。

気の置けない仲間たちと語りながら焼きとんと酒を楽しむもよし、仕事帰りにひとりふらりと立ち寄り明日への活力を養うもよし、鮮度抜群!栄養満点の焼きとんと旨い酒で元気になれること間違いありません。

トピック 行列必至!2日間限定、衝撃の『開店記念!全品半額セール』

「大喜利」(おおぎり)新丸子店において、ご来店いただく全てのお客様を対象に、7月22日(金)・23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焼きとん各種やもつ煮込など「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:7月22日(金)、23日(土)の2日間限定
- ◆実施店:「やきとん 大喜利」新丸子店
- ◆実施時間:16時～営業終了まで
- ◆内容:フード・ドリンク「全品半額」

※混雑が予想されますが、ご予約は承っておりません



【新店舗概要】



- ◆店名:「やきとん 大喜利」(やきとん おおぎり)新丸子店
- ◆オープン:2016年7月22日(金)
- ◆所在地:〒211-0044 神奈川県川崎市中原区新丸子東1-833並木ビル1F
- ◆TEL:044-750-7271
- ◆営業時間:平日16:00～翌3:00/日曜・祝日16:00～23:00
- ◆定休日:年中無休 ◆面積:41.7坪 ◆客席数:83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=1914

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

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