



〈愛知・大府〉「あふれる旨み」「究極のくちどけ」「やわらか食感」の黒毛和牛の「下村牛」

下村牧場直営焼肉店 三代目下村牛にて『春祭り』開催します！

開催期間：2025年3月21日（金）～4月1日（火）

株式会社下村畜産食肉（本社：愛知県大府市、代表取締役社長：下村知士）は、当社が運営する「下村牧場直営焼肉店 三代目下村牛」にて2025年3月21日（金）から4月1日（火）の12日間、『春祭り』を開催いたします。

まず、春の特別メニューとして「春らんまん盛り」をご提供いたします。牛タン、カルビ、おすすめの稀少部位、ウィンナー、とうもろこしがセットになった、大人からお子様まで楽しめる豪華な盛り合せです。また今だけ限定で生ビール、ハイボール、サワー、ソフトドリンクなど30種類以上のドリンクが、90分「飲み放題」がわずか980円（税込1078円）でお楽しみいただけます。通常の生ビール（中）が1杯600円（税込660円）のため、2杯以上飲めば元が取れ大変お得です。

合わせて、グルメな大人のお客様に希少部位1,280円（税込1,408円）均一。春休みのお子様には、初めての下村牛を楽しんで頂けるように、お子様プレートを半額で提供させていただきます。

下村牛の新たな魅力が発見できる絶好の機会です。是非、ご家族、お仲間などの楽しい時間にご活用下さい。

下村牧場直営焼肉店
三代目下村牛 **春祭り**

開催期間 令和7年3月21日[金]～4月1日[火] **★ デイナータイムのみ**

ご家族で、ご友人で...
お子様も楽しめるお得なセット!

春らんまん盛り

300g 3～4名様分

■セット内容
牛タン、カルビ、おすすめ稀少部位
ウィンナー、とうもろこし

3,280円
税込3,608円

春らんまん盛り+飲み放題

破格の
1名様あたり1,800円～で楽しめる!
税込1,980円～ 4名様でご利用の場合

★ **デイナータイムのみ**
ビール、ハイボール、サワー、ソフトドリンク...
その他30種類以上! 90分飲み放題!

通常生ビール[中] 600円
2杯飲んだら元とれる!

90分「飲み放題」 980円
税込1,078円

『春祭り』概要

【開催期間】 2025年3月21日（金）～4月1日（火）の12日間

【店舗概要】

店名 下村牧場直営焼肉店 三代目下村牛

住所 〒474-0053 大府市柵山町3-181-1

営業時間 ※水曜定休

【月・火・木・金】 ランチ11:00-14:30 デイナー17:00-22:00

【土・日・祝】 11:00-22:00

予約URL <https://booking.ebica.jp/webrsv/vacant/e020036301/19684>

『春祭り』イベント詳細

◆春らんまん盛り 3,280円（税込3,608円）

ご家族でご友人で・・・お子様も楽しめるお得なセット盛り！

【盛り合せ内容】

牛タン・カルビ・おすすめ希少部位・ウィンナー・とうもろこし

3～4名様分 300g



◆90分「飲み放題」 980円（税込1,078円）

ビール・ハイボール・サワー・ソフトドリンク・・・その他30種類
以上から90分間飲み放題！※ディナータイムのみ

“通常、生ビール[中]600円 2杯飲んだら元がとれる！”

春らんまん盛り＋飲み放題で破格のお一人様1,800円～

でお楽しみいただけます！※4名様での利用の場合



◆本日の希少部位1,280円（税込1,408円）均一

“今だけ” 牧場直営だからできる！

ザブトン・クリ・ミスジ・トーガラシ・ショートリブ・カイノミ
等々何かがあるかは、当日のお楽しみ！



★初めての下村牛の体験に、お子様プレート半額！

“お子様も春祭り！”

通常700円（税込770円）を春祭り開催期間中は、半額の350円（税込385円）

黒毛和牛ハンバーグ・ウィンナー・たまご焼き・サニーレタス・ごはん・ミニゼリー

※10歳以下のお子様を対象です。



三代目下村牛イチオシ看板メニュー



春らんまん「**極**」盛り
特上カルビ、特上ロース、特上あかみ、サーロイン、稀少部位、焼野菜

3~4人前 300g
3,980円
税込4,378円

三代目下村牛、イチオシ看板メニュー



下村牛ホルモンMIX
壺漬け **880**円
税込968円



幻の
ダイヤモンドタン **1,980**円
税込2,178円

ランチタイム人気メニュー



日替わり厳選焼肉定食
1,790円
税込1,969円



バラエティ焼肉定食
1,590円
税込1,749円



「**極**」焼肉定食
3,990円
税込4,389円



ハンバーグ定食
1,390円
税込1,529円

■ その他にも9種類のランチメニューをご用意しておまちしています。■

また食べたくなる“下村牛”について

下村牛について

ホルスタインと和牛の掛け合わせではなく、生粋の黒毛和種による本物の“和牛”。三代で80年に渡り、愛知県大府市で追求した“下村牛”は、誰もが納得するおいしさで、直近の枝肉共励会までNO.1である「愛知県知事賞」を11回連続受賞するなど安定した高品質の黒毛和牛です。たっぷりの愛情を注いで育てた「下村牛」は、うま味成分であるグルタミン酸を通常和牛の30倍も含んでおり、以下のような特徴があります。

①やわらか食感

柔らかいけど柔らかすぎない。質の悪い肉は水分量が多いため、旨味成分が抜けてしまっています。しかし下村牛は水分量少なく、熟成されているため、旨味が増し、肉質も柔らかいです。

②究極の脂の口どけ

口の中で溶けやすい。下村牛の脂は、オレイン酸の含有量が高く、脂の融点が低い。つまり人肌で溶ける脂だからまろやかで口当たりが良いです。

③あふれる“うまみ”

うまみ成分であるグルタミン酸の含有量が通常和牛の30倍。肉中のアミノ酸量が多く、旨味が凝縮され美味しくなっています。



～ この件に関するお問い合わせ ～

株式会社 下村畜産食肉 担当：上田

電話：0562-57-1134 FAX:0562-57-1135