

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「下村牛」

下村牧場直営焼肉店“三代目下村牛”

グランドメニューを4月3日（木）リニューアル。新たな魅力を発信！

うま味成分が30倍の黒毛和牛。日本の和牛文化を守り続け、愛知県知事賞11連覇

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、2025年4月3日（木）に当社の運営する下村牧場直営焼肉店 三代目下村牛で、グランドメニューをリニューアルいたします。約1年ぶりとなる今回のリニューアルも、「本物の黒毛和牛を味わいたい」「もっと気軽にいろいろ楽しみたい」というお客さまのご要望にお応えし、究極の黒毛和牛「下村牛」の「あふれる旨み」「究極のくちどけ」「やわらか食感」を体験できるラインナップを充実させました。

特に注目なのが、盛り合わせメニューです。「下村牛『極』五種盛り」は、特上カルビ、上カルビ、特上ロース、上ロース、特上あかみ、焼野菜を豪華に盛り合わせた一皿。濃厚な旨みと異なる食感のハーモニーを存分に堪能できます。また、「稀少部位三種盛り」では、通常は味わうことが難しい稀少部位を日替わりで提供し、特別な味わいが楽しめます。「あじへん焼肉」も見逃せません。味ネギ、ニラキムチ、青唐辛子味噌という三種の薬味を巻いて食べるスタイルが、新しい焼肉の楽しみをさらに広がります。

「下村牛」は、三代にわたる80年の歴史と愛知県知事賞11連覇という輝かしい実績を誇る、生粋の黒毛和牛です。その魅力は、うま味成分であるグルタミン酸が通常和牛の30倍含まれており、さらにオレイン酸豊富な脂で口の中でとろけるような食感を実現。肉質の柔らかさと濃厚な旨みが特徴です。

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、お仲間などとの楽しい時間にご活用下さい。

下村牛詳細：<https://shimochiku.jp/>



盛り合わせ
頼むならまずはこれ！
一皿でいろいろお楽しみいただけるお得な盛り合わせ



3-4人前 350g
下村牛五種盛り 3,980円
税込4,378円

牛舎直営だからこそ出せるお得感！
家族で頼んでも大満足！
カルビ・ロース・あかみ・稀少部位・ふるふるホルモン・焼野菜



3-4人前 900g
下村牛「極」五種盛り 4,980円
税込5,478円

最高ランクの「下村牛」を贅沢に盛り合わせました。
特上カルビ、上カルビ、特上ロース、上ロース、特上あかみ、焼野菜。



2-3人前 180g
下村牛特上三種盛り 2,780円
税込3,058円

焼き肉屋さんの定番をこだわりぬいて厳選。
特上カルビ・特上ロース・特上あかみ



2-3人前 240g
下村牛三種盛り 2,380円
税込2,618円

「下村牛」定番のセットです。
カルビ・ロース・あかみ



2-3人前 180g
稀少部位三種盛り 1,980円
税込2,178円

当日、自割を持ってオススメできる稀少部位を三種厳選して盛り合わせに、稀少部位「おまかせ」

おすすめメニュー

◆ 下村牛「極」五種盛り 4,980円 (税込5,478円)

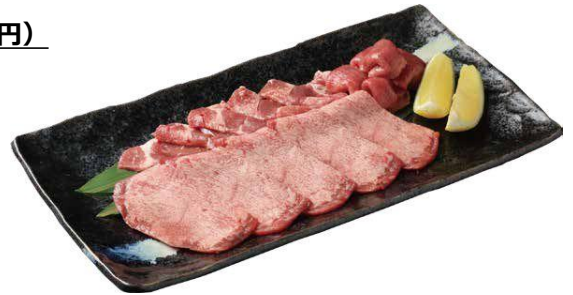
五種類の盛り合わせで、『下村牛』の魅力を余すところなく堪能いただけます。特上カルビ、上カルビ、特上ロース、上ロース、特上あかみ、さらに焼野菜を一皿に盛り合わせ、異なる食感と風味を織りなす贅沢なハーモニー。下村牛ならではの濃厚な旨みと柔らかな食感を、一口ごとに味わい尽くしてください。

**◆ 稀少部位三種盛り** 1,980円 (税込2,178円)

牧場直営だからこそ実現する、稀少な部位の饗宴。1頭からわずか数キロしか取れない貴重な部位を厳選し、当日自信を持っておすすめする三種を美しく盛り合わせました。特別な味わいを、ぜひご堪能ください。

**◆ タン盛り合わせ** 1,680円 (税込1,848円)

塩タン、タンカルビ、ぶつ切りタンを一皿に贅沢に盛り合わせました。それぞれ異なる食感と風味が楽しめる、贅沢なタンの三重奏。口いっぱい広がるお肉の旨みを心ゆくまでお楽しみください。一皿で、タンの奥深い世界を存分に堪能いただけます。

**◆ あじへん焼肉** 1,580円 (税込1,738円)

三種のこだわりの薬味（味ネギ、ニラキムチ、青唐辛子味噌）を焼肉に包み込んでお楽しみください。シャキシャキした食感と凝縮された旨みが、病みつきになる美味しさを生み出し、新しい美味しさとの出会いをお届けします。

「あじへん三種盛り合わせ」を注文すれば、お好みのお肉と組み合わせて、口の中で広がる多彩な味わいを満喫できます。





下村牧場直営焼肉店 三代目下村牛のこだわり

◆〈和牛〉「下村牛」の5つの特徴

三代で80年に渡り、愛知県大府市で追求した“下村牛”は誰もが納得する美味しさで直近の枝肉共励会でNo1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。

- ①あふれるうまみ うまみ成分のグルタミン酸含有量が通常和牛の30倍
- ②やわらか食感 水分量が少なく、熟成が進み柔らかい肉質です。
- ③究極のくちどけオレイン酸を多く含み、融点が低くなるため、口の中でとろけます。
- ④和牛香焼いた時に香る、食欲をそそるジューシーな香り。
- ⑤最大の肉量 高水準の歩留で個体の能力を最大限に引き出します。

【メニューに使用しているお肉のランク】



イチオシのメニュー

特

特別に厳選したお肉



◆〈タレ〉「下村牛」の強い旨味に合わせて考え抜かれた自慢のタレ

下村牛の旨味を引き出す、こだわりのタレ。つけダレはワインや生姜でさっぱり仕上げ、脂と旨味が溶け出す味の変化を楽しめます。もみダレは野菜やフルーツの甘みと醤油の塩味が調和し、奥深い味わいに。

【選べるもみダレ】



◆〈お米〉大府市・東浦町産

「ワラを食べて育つ下村牛、下村牛の堆肥で育つ稲…。こうして生まれる循環型農業」和牛とお米の生産者が協力し、SDGs の理念にも則り、環境に優しい持続可能な未来を築いています。粒が大きく、しっかりした食感の下村牛の旨みを引き立てる最高の相棒…。それが毎週精米される米。最大限に引き出された上品な甘みと優しい味わいを一杯のご飯でご堪能ください。

※入荷状況により品種・産地が変更になる場合がございます。





下村牧場直営焼肉店 三代目下村牛概要

店名 下村牧場直営焼肉店 三代目下村牛

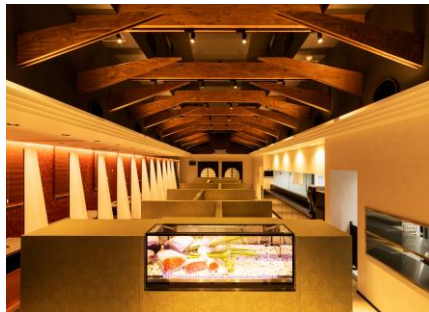
住所 〒474-0053 大府市柁山町3-181-1

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

お席のご予約URL <https://booking.ebica.jp/webrsv/vacant/e020036301/19684>



～ 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：佐藤

電話：0562-57-1134 FAX:0562-57-1135