



2026.7.14

〈愛知・大府〉愛知県知事賞13連覇の黒毛和牛。牧場直営本物の美味しさが詰まった特選ギフト

極上の味わいを、大切な方へ 三代目下村牛『サマーギフト』受付開始！

開催期間：2026年7月6日（月）～8月16日（日）

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）が運営する「下村牧場直営焼肉店 三代目下村牛」は、自社ブランドの黒毛和牛「下村牛」を贅沢に詰め合わせた『サマーギフト』の販売およびご注文の受付を開始いたしました。お申込み期限は、2026年7月6日（月）から8月16日（日）までとなります。

今年のサマーギフトは、大切に育て上げた自社ブランドの黒毛和牛「下村牛」を贅沢に詰め合わせた特別なお肉のセットです。牧場直営だから実現できる、抜群の新鮮さと極上の味わいをお届けいたします。一口食べれば口いっぱいにあふれるお肉本来の旨味と、脂の軽やかな甘みを、大切な方へお届けいたします。お世話になっている方への夏のごあいさつ（お中元）としてはもちろん、ご家族で囲む夏の贅沢な食卓の主役としてもおすすめです。一年に一度の特別な夏に、笑顔がこぼれる贅沢なひとときを、ぜひ「下村牛」のギフトとともに贈りませんか？

夏のごあいさつに
極上の下村牛を送りませんか

サマーギフト

お申込み期限
2026年8月16日(日)まで

※1 『下村牛』焼肉6種食べ比べ
カルビ、あかみ、ロース、
稀少部位3種 計360g
¥5,000 (税込¥5,400)

※2 『下村牛』サーロインステーキ
サーロインステーキ3枚 計600g
¥6,800 (税込¥7,344)

※3 『下村牛』特上ロースすきしゃぶ
リブロース 500g
¥6,000 (税込¥6,480)

※4 『下村牛』塊肉食比べセット
サーロイン塊肉500g、あかみ塊肉500g
¥9,000 (税込¥9,720)

※5 『下村牛』シャトーブリアン
シャトーブリアン4枚480g
¥16,000 (税込¥17,280)

『下村牛』サマーギフト 商品詳細

◆焼肉 6 種食べ比べ 5,000円 (税込5,400円)

肉本来の旨味と多彩な味わいを一度に楽しめる贅沢なセットです。

【商品内容】

カルビ、あかみ、ロース、稀少部位 3 種 計360g

**◆サーロインステーキ 6,800円 (税込7,344円)**

ステーキの王道。とろけるような極上の脂の口どけをご堪能いただけます。

【商品内容】

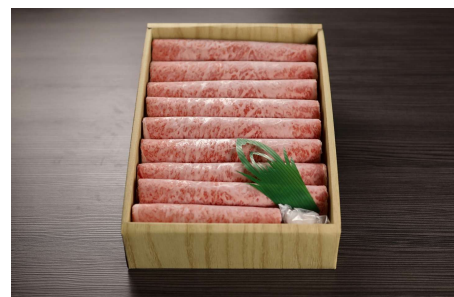
サーロインステーキ3枚 計600g

**◆特上ロースすきしゃぶ 6,000円 (税込6,480円)**

キメ細やかな肉質のリブロースを、贅沢にすき焼きやしゃぶしゃぶで。

【商品内容】

リブロース 500g

**◆塊肉食べ比べセット 9,000円 (税込9,720円)**

ローストビーフや贅沢なカットなど、お好みの厚さで楽しめる豪快なセットです。

【商品内容】

サーロイン 500g、あかみ 500g

**◆シャトーブリアン 16,000円 (税込17,280円)**

1頭からわずしか取れない最高級の超稀少部位。特別な日の贈り物に最適です。

【商品内容】

シャトーブリアン4枚 480g



※冷凍でのお渡しになります。※ご贈答用に熨斗のご対応承ります。



2026.7.14

ご注文方法【FAX・電話注文】

お渡しとお支払いは原則、店舗（三代目下村牛）にて承ります。お支払いは、現金/クレジットカード/PayPay からお選びいただけます。郵送や熨斗のご希望がございましたら、ご注文用紙下部の備考欄にご記入ください。ご注文用紙は店頭にてお配りしております。

※郵送の場合は別途送料を頂戴いたします。

※商品は冷凍でのお渡しとなります。

三代目下村牛 サマーギフト ご注文書					
【お渡し方法とお支払方法】お渡しとお支払いは原則、店舗(三代目下村牛)にて承ります。お支払いは 現金/クレジットカード/PayPay からお選びいただけます。郵送やのしのご希望がございましたら、ご注文用紙下部の備考欄にご記入ください。※郵送の場合は別途送料を頂戴いたします。※商品は冷凍でのお渡しとなります。					
お名前		様	お受け取り ご希望日時		
電話番号 () -			月 日 () AM・PM : 頃 お渡し可能時間: AM11時~PM7時迄		
商品名		単価 (税込)	ご注文数	のし	小計
[1]「下村牛」焼肉6種食べ比べ(カルビ、あかみ、ロース、希少部位3種 計360g)		5,400		有・無	
[2]「下村牛」『下村牛』サーロインステーキ(サーロインステーキ3枚 計600g)		7,344		有・無	
[3]「下村牛」特上ロースすきしゃぶ(リブロース500g)		6,480		有・無	
[4]「下村牛」焼肉食べ比べセット(サーロイン焼肉500g、あかみ焼肉500g 計1.0kg)		9,720		有・無	
[5]『下村牛』シャトーブリアン(シャトーブリアン4枚 480g)		17,280		有・無	
備考欄(のしご希望の場合は基本「お中元」でお付けいたします。他の種類への変更や名入れのご希望など可能ですのでご指示ください。)					
整理券	担当	お支払日	合計金額		
		/			

ご注文方法【ネット注文】

(1) 公式サイト(通販)

<https://x.gd/5IpLb>

(2) 公式サイト(店頭お渡し)

<https://x.gd/44cHr>

※郵送の場合は別途送料を頂戴いたします。

※商品は冷凍でのお渡しとなります。

三代目下村牛『サマーギフト』実施店舗

【開催期間】 2026年8月16日(日)まで

【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 大府市柊山町3-181-1

営業時間 ※水曜定休

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

【土・日・祝】 11:00-22:00

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100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13回連続受賞するなど安定した高品質の黒毛和牛です。昨今では、日本国内にとどまらずマレーシア・インドネシア・UAE（ドバイ）・台湾など海外でも楽しんでいただいています。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の含有量を通常和牛の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：佐藤

電話：0562-57-1134 FAX:0562-57-1135