



2026.7.16

【愛知・大府】“あふれる旨み” “究極のくちどけ” 黒毛和牛『下村牛』を味わい尽くす

下村牧場直営焼肉店“三代目下村牛” グランドメニューを一新！2026年6月25日から！！

～大切な人と囲む特別な一皿から、メの一品、こだわりの贅沢スイーツまで新登場～

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、2026年6月25日（木）より、当社の運営する下村牧場直営焼肉店「三代目下村牛」にて、グランドメニューを大幅にリニューアルいたしました。

今回のリニューアルでは、これまでの人気メニューを進化させつつ、「大切な人との特別な時間を、より贅沢に、より楽しく」をコンセプトに、最初の一皿から最後のデザートに至るまで、三代目下村牛の新たな魅力を体験していただける圧倒的なラインナップをご用意いたしました。特に主役となる盛り合わせには、シーンや人数に合わせて選べる下村牛「ラブ」が新登場。さらに、圧倒的な満足度を誇る大判の一枚焼き名物「ファイヤークッション」、バリエーション豊かなALL690円（税込759円）のメの一品、そして焼肉の余韻をさらに高める本格デザートプレートなど、一貫して自社牧場で育て上げた「下村牛」のポテンシャルを最大限に引き出す新メニューをお届けします。

「下村牛」は、三代にわたり大府市で紡いできた歴史と、愛知県知事賞13連覇という確かな実績を誇る生粋の黒毛和牛です。うまみ成分であるグルタミン酸が通常の和牛の30倍含まれ、オレイン酸豊富な脂による人肌でとろけるような究極の口どけが特徴です。新しく生まれ変わった三代目下村牛の味を、ぜひご家族や大切な仲間とご堪能ください。

ASSORTED PLATTER

まずはどれか一皿選んでください
下村牛の盛り合わせ
シーンに合わせて選べる3つの贅沢



ふたりの時間を、少し贅沢に。
大切な人と囲む、とっておきの一品。

下村牛「ラブ」 六種盛り

1-2人前 230g	3,990円	【税込4,389円】
3-4人前 460g	6,890円	【税込7,579円】
5-6人前 690g	9,890円	【税込10,879円】

今、三代目下村牛にある、最高のランクの「下村牛」を贅沢に盛り合わせました。まずはこれを注文して、気に入った部位を追加して頂けると「下村牛」の真価が実感されます。
下村牛タン、特上カルビ、特上ロース、特上あかみ、下村牛ハラミ、極少部位、焼き野菜。

リニューアルメニュー【お食事】 一例

◆サイズ選べる 下村牛「ラブ」六種盛り

1〜2人前 (230g) **3,990円** (税込4,389円)

3〜4人前 (460g) **6,890円** (税込7,579円)

5〜6名前 (690g) **9,890円** (税込10,879円)

ふたりの時間を、少し贅沢に。
大切な人と囲む、とっておきの一皿。

最高のランクを誇る「下村牛」の魅力を一皿に贅沢に凝縮しました。まずはこの一皿からスタートし、お気に入りの部位を追加していただくことで、下村牛の本当の価値を実感していただけます。

【商品内容】

下村牛タン、特上カルビ、特上ロース、特上あかみ、下村牛ハラミ、稀少部位、焼き野菜

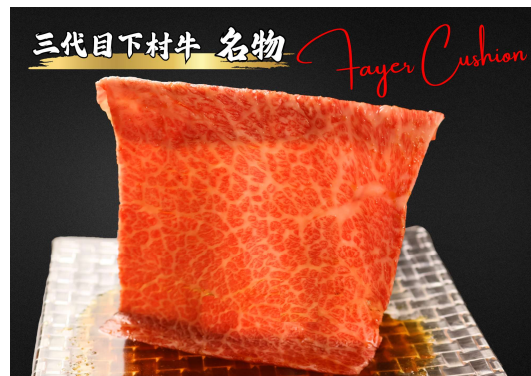


※他にも「フレンズ（五種盛り）」と「ファミリー（四種盛り）」も、ご用意しております。

◆【名物】ファイヤークッション 1,490円 (税込1,639円)

焼いて、包んで、ひとくち。
一枚の感動を、ぜひご体験ください。

稀少部位である「ザブトン」を豪快に大判カットした、三代目下村牛の新しい名物メニュー。ロースターの上でサッと炙ることで、香ばしい和牛香と上質な脂の甘みが一気に広がります。旨みをぎゅっと閉じ込めたお肉を、最後は濃厚な卵黄ご飯で包んで食べる、まさに至福の瞬間をお届けします。



◆【メの一品】 ALL 690円 (税込759円)

焼肉の余韻を心地よく引き立てる充実のサイドメニュー。
ご飯から冷麺まで、すべて一律価格でお気軽にお楽しみいただけます。

【ご飯】

カルビクッパ、塩テールクッパ、ビビンバ、しそごはん

【冷麺】

韓国風冷麺、すだち冷麺、担々麺風冷麺



リニューアルメニュー 【デザート】

◆コールドストーンしもっちゅりん 790円 (税込869円)

お肉の後は、別腹で楽しむ本格派デザート。求肥でなめらかなアイスクリームを包み込んだ、「もちもち×ひんやり」の絶品スイーツが新登場！

ショコラ／ベリー 各790円 (税込869円)



◆【シェア】デセールプレート 990円 (税込1,089円)

美しいガラスプレートに、アイスやミニケーキ、ティラミスなどを華やかに仕立てました。グループやカップルに最適なデザートプレート。少しずつ色々な甘さを楽しみたい贅沢な大人のための逸品です。

さらに、定番パフェや、食後にちょうどいいぷちサイズなど、本格派の甘味を豊富にご用意しております。



下村牧場直営焼肉店 三代目下村牛概要

【店舗概要】

店名 下村牧場直営焼肉店 三代目下村牛

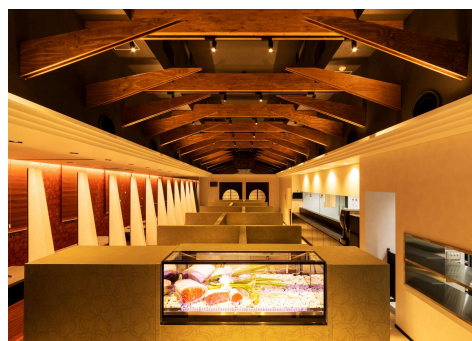
住所 〒474-0053 大府市柊山町3-181-1

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

【お席のご予約】 <https://x.gd/r0SIJ>



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・フィリピン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”

うま味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