



2026.8.28

〈愛知・大府〉年に一度の『焼肉の日』 三代目下村牛にて【肉の日week】開催！

総額8,000円相当の**超お得な「肉BOX」**や
豪華賞品が当たる大抽選会など実施

開催期間：2026年8月24日（月）～8月31日（月）

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、8月29日の「年に一度の焼肉の日」を記念し、2026年8月24日（月）から8月31日（月）まで8日間限定で、特別企画「肉の日week」を開催いたします。

期間中は、自社牧場で丹精込めて育てる自慢のブランド牛『下村牛』をお得に堪能できる特別企画が目白押し！総額8,000円相当が入って4,980円（税込5,378円）とお買い得な数量限定「肉BOX」の販売をはじめ、好きな商品を選べる「テイクアウト限定 よりどり2パック（1,390円/税込）」、さらに1等「10,000円分のお食事券」など豪華賞品が当たる大抽選会など、肉好きにはたまらない企画を多数ご用意しております。

三代目下村牛では日頃のご愛顧に感謝を含め、自慢の最高級黒毛和牛『下村牛』をより多くのお客様にお楽しみいただきたく、本イベントを企画いたしました。極上のお肉でスタミナを蓄え、厳しい夏の暑さを元気に乗り切っていただける特別な8日間をご用意しております。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

8/29は年に一度の焼肉の日！

肉Box

黒毛和牛『下村牛』

8.24(月) ▶ 8.31(月) 数量限定

4,000円相当の『下村牛』

三代目下村牛
ディナー限定
お食事券
3,000円

切り落とし
250g×1

牛すじ
250g×1

8,000円相当が **4,980円** (税込5,378円)

福袋内容 ①4,000円相当の下村牛1パック ②自家製そぼろ煮200g ③牛すじ250g×2パック
④下村牧場直営焼肉店「三代目下村牛」ディナー限定お食事券3,000円

※4,000円相当の下村牛は・焼肉用上カルビor上あかみ500gのいずれか1パックが入っております。
※冷凍でのお渡しになります。※真空パックでのお渡しになります。
※なくなり次第終了いたします。

『肉の日week』概要

【開催期間】 2026年8月24日（月）～8月31日（月）の8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】 <https://x.gd/r0SIJ>【肉Boxのご予約】 <https://x.gd/44cHr>

『肉Box』イベント詳細 【テイクアウト限定】

◆【数量限定】肉Box 4,980円（税込5,378円）

総額8,000円相当が入った、大変お得な「肉Box」を数量限定で販売いたします。冷凍・真空パックでお届けするため、ご家庭での贅沢なおうちごはんにはもちろん、大切な方へのギフトにもおすすめです。

【セット内容】

- ・下村牛 4,000円相当（「焼肉用上カルビ 500g」または「上あかみ 500g」のいずれか1パック）
- ・切り落とし（200g）
- ・牛すじ（250g）
- ・「三代目下村牛」ディナー限定お食事券（3,000円分）



8/29は年に一度の焼肉の日！
黒毛和牛「下村牛」 8.24(月)▶8.31(月)
肉Box 数量限定
三代目下村牛ディナー限定お食事券 3,000円
4,000円相当の「下村牛」
切り落とし 250g×1
牛すじ 250g×1
8,000円相当が **4,980円** (税込5,378円)

『よりどり2パック』イベント詳細 【テイクアウト限定】

◆お好きな2パックを選んで 1,287円（税込1,390円）

テイクアウトで人気の商品をお得に組み合わせられる、大人気『肉の日』イベント。
店頭に並んだバラエティ豊かな商品の中から、お好きなパックをご自由を選んで組み合わせられるお得なセットです。

通常1パック700円～900円相当の商品の中から、お好きな2パックをお選びいただけます。



よりどり2パック
1,390円 (税込)
8/29は年に一度の焼肉の日！

『大抽選会』イベント詳細

◆【豪華賞品が当たる！】「肉の日WEEK」大抽選会

期間中に店舗をご利用いただいたお客様を対象に、1等で「ディナーお食事券10,000円分」などが当たる豪華抽選会を実施いたします。

【参加条件】

イートイン：税込4,000円以上のお会計につき1回

テイクアウト：税込2,000円以上のお会計につき1回

【商品ラインナップ】

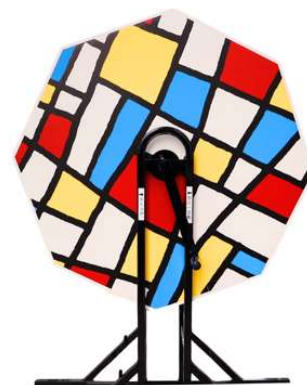
1等：店舗ディナー限定 お食事券 10,000円分

2等：【テイクアウト】焼肉用カルビ または あかみ（500g／冷凍）

3等：【テイクアウト】味付けハラミ（500g／冷凍）

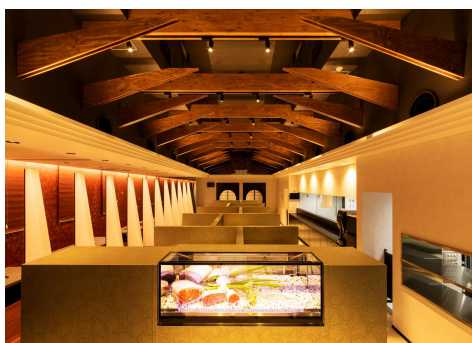
4等：店舗ディナー限定 お食事券 1,000円分

5等：店舗利用 ソフトドリンク1杯無料券



※お食事券とドリンク無料券は次回ご来店時にご利用いただけます。

※テイクアウト商品はその場で冷凍商品をお渡しします。



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