

【愛知・大府】黒毛和牛「下村牛」を堪能するシルバーウィーク特別企画『お肉&デザートの大フェア』を開催

口の中でとろける下村牛の「飲めるロース」& 旬の贅沢「シャインマスカットフェア」が同時開始

開催期間：2026年9月18日（金）～9月29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）が運営する下村牧場直営焼肉店「三代目下村牛」（愛知県大府市柵山町）は、2026年9月18日（金）から9月29日（火）までの12日間限定で、シルバーウィーク特別企画『お肉&デザートの大フェア』を開催いたします。

本フェアの主役を飾るのは、牧場直営店だからこそ実現できる特選黒毛和牛を使用した看板メニュー「下村牛 飲めるロース」です。きめ細やかなサシが入った極上肉をさっと炙れば、口に入れた瞬間に上質な脂と肉本来の旨みが溢れ出し、まるで溶けていくような圧巻のやわらかさをご堪能いただけます。

さらに食後の楽しみとして、旬の秋の味覚を贅沢にあしらった「シャインマスカットフェア」を同時開催。ひんやり&もちもち食感が癖になるオリジナルスイーツ「季節のしもっちゅりん（コールドストーンスタイル）」と、大粒マスカットを華やかにあしらった王道の「季節のパフェ」が期間限定で登場します。「しもっちゅりん派」か「パフェ派」か、思わず誰かに共有したくなる秋のスイーツ対決をお楽しみいただけます。

ご家族・お友達・カップルでのお食事はもちろん、グルメやお肉好き、注目の秋スイーツをチェックしたいスイーツファンの皆さままで幅広くお楽しみいただける特別企画です。自社牧場直送の安全で新鮮なお肉と、秋の旬の美味しさを詰め込んだ贅沢スイーツが織りなす、この秋だけの至福の食体験をぜひご堪能ください。



『お肉 & デザートの2大フェア』概要

【開催期間】 2026年9月18日（金）～9月29日（火）の12日間

【実施店舗】

- ・ 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（9/23は営業いたします。）

【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>

目玉メニュー①：極上食感！黒毛和牛「下村牛 飲めるロース」

◆黒毛和牛「下村牛」 飲めるロース 1,290円（税込1,419円）

きめ細やかなサシが入った上質なロース肉をさっと炙り、おろしポン酢を絡めて一口で。口に入れた瞬間に広がるのは、まさに“とろけるようなやわらかさ”。上質な脂の甘みと肉本来の旨味が、おろしポン酢の爽やかさと絶妙な味わいを生み出し、まるで「飲める」かのような驚きの食感をお楽しみいただけます。



目玉メニュー②：あなたはどっち派！？「シャインマスカットフェア」

◆季節のしもっちゅりん 990円（税込1,089円）

上品な甘さのシャインマスカットと、求肥で包まれたなめらかなアイスクリームを冷たいコールドストーンスタイルでご提供するオリジナルスイーツ。しもっちゅりんシリーズ初となる「フレッシュフルーツ」を贅沢に使用しました。フレッシュな果肉と、もちもち食感が癖になる至高の一品です。



◆季節のパフェ 990円（税込1,089円）

旬の果実シャインマスカットを贅沢にあしらった、見た目にも華やかな王道パフェ。弾けるようなみずみずしい果肉と上品な甘さが、重なる層と調和し、最後の一口まで贅沢な味わいをお楽しみいただけます。



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