

**【総重量 1.5kg 超！】行列のできるまぐろ料理店が放つ、禁断の「背徳丼」2 種が登場！**

**場！まぐろか、豚バラか。ラーメンも丼も、欲望のままに！**

千葉・東金「めん屋まぐ郎」から新発売！天然まぐろの中落ち 150g を使った M は「一杯で三度おいしい」、甘辛豚バラの B は「混ぜるほど背徳」。

**選べるラーメンとのセットは税込 1,600 円！**

株式会社コネクト（本社：千葉県柏市）が運営する「めん屋まぐ郎」（千葉県東金市）は、2026 年 10 月、新商品「背徳丼 M (MAGURO)」と「背徳丼 B (BUTA)」の 2 種類を発売します。

今回のテーマは、

**「罪悪感まで、うまい。」**

天然まぐろの骨から店内で丁寧に削ぎ取った中落ちを贅沢に使用する「M」と、ニンニクを効かせた甘辛い豚バラ肉にマヨネーズと卵黄を絡める「B」。

どちらも、ご飯は小 150g・中 250g・大 350g から選択可能。好みのラーメンと組み合わせたセットは税込 1,600 円です。

看板商品の「まぐろ豚骨ラーメン」とご飯大盛 350g の背徳丼を組み合わせれば、総重量 1.5kg 超を目指す圧倒的な食べ応え。

単に量が多いだけではなく、素材へのこだわりと食べ方の楽しさを追求した、めん屋まぐ郎ならではの新しい「背徳めし」の誕生です。

---

#### ■ 背徳丼 M — MAGURO —

天然まぐろの骨から店内で削ぎ取る中落ち 150g！「そのまま・卵黄・スープ」で一杯で三度おいしい

「背徳丼 M」の主演は、天然まぐろの骨から店内で丁寧に削ぎ取った、たっぷり 150g の中落ちです。

めん屋まぐ郎では、まぐろの骨の周りに残る身をスタッフが一つひとつ手作業で削ぎ取っています。

まぐろの旨みが詰まった中落ちを、ごま油を効かせた特製漬けだれで和え、ご飯 350g の上に豪快に盛り付けます。

さらに、刻み海苔、マヨネーズ、細切り沢庵、卵黄、わけぎ、白胡麻を合わせ、彩りも鮮やかな一杯に仕上げました。

この背徳丼 M の最大の魅力は、ラーメンとのセットだからこそ楽しめる「三段階の味わ

い」です。

**一度目は、そのまま。**

ごま油が香る特製漬けだれと、天然まぐろの旨みを堪能。沢庵の歯応えが心地よいアクセントになります。

**二度目は、卵黄を崩して。**

とろりとした卵黄とマヨネーズを中落ちに絡めれば、濃厚でまろやかな味わいに変化。ご飯が止まらなくなる美味しさです。

**三度目は、ラーメンのスープをかけて。**

セットで注文したラーメンのスープをお好みで注ぎ、ひつまぶし風の締めに。

特におすすめなのは、看板商品の「まぐろ豚骨ラーメン」との組み合わせです。

まぐろの旨みと豚骨のコクを融合させた濃厚なスープが、漬け中落ちや卵黄と重なり、まぐ郎でしか味わえない美味しさを生み出します。

まぐろ豚骨つけ麺を選んだ場合も、割りスープを利用して好みの濃さで楽しめます。

一杯で三度おいしい。最後の一口まで楽しみが続く、まぐ郎流の背徳まぐろ丼です。

---

## ■ 背徳丼 B — BUTA —

**甘辛豚バラ×ダブルマヨ×卵黄！「混ぜるほど背徳」の肉系どんぶり**

「背徳丼 B」は、まぐろの M とは対照的に、肉の旨みと濃厚な味付けで食欲を刺激する一杯です。

ご飯 350g の上に、たっぷりの千切りキャベツを敷き、まずはマヨネーズをひと回し。

その上に、ニンニクを効かせた特製トンテキだれで香ばしく炒めた豚バラスライスと厚切り玉ねぎを豪快に盛り付けます。

さらに仕上げのマヨネーズを回しかけ、中央には鮮やかな卵黄。わけぎと白胡麻を散らして完成です。

**背徳丼 B の魅力は、「混ぜるほど背徳」になる濃厚な味わい。**

最初は、甘辛いトンテキだれが絡んだ豚バラと玉ねぎをそのまま頬張る。

続いて卵黄を崩し、豚バラ、キャベツ、マヨネーズ、ご飯を豪快に混ぜ合わせれば、肉の旨みとコクが一体に。

シャキシャキのキャベツ、甘辛い豚バラ、二段重ねのマヨネーズ、とろける卵黄。

食べ進めるほどに濃厚な味わいが絡み合う、まさに「背徳」の名にふさわしい一杯です。

**M は三度楽しむ。B は豪快に混ぜる。**

同じ背徳丼でも、まったく異なる美味しさを追求しました。

---

## ■ ラーメンも、丼も。欲望のままに！選べる背徳丼セット税込 1,600 円

今回の背徳丼は、単品税込 800 円でも楽しめますが、最もおすすめなのはラーメンとのセットです。

選べるラーメンは、次の4種類。

- まぐろ豚骨ラーメン
- 喜多方ラーメン
- 喜多方こってりラーメン
- まぐろ豚骨つけ麺

この中から好きな麺を1品選び、背徳丼 M または B と組み合わせて、税込 1,600 円。

さらに、お好みで辛味トッピング (+50 円) も用意しました。基本の美味しさはそのままに、辛いものが好きな方は好みに合わせて刺激をプラスできます。

ご飯の量は、小 150g・中 250g・大 350g の3サイズから追加料金なしで選択可能。

ラーメンと丼の両方を思い切り食べたい方は大盛、バランスよく楽しみたい方は中盛、少し控えめに楽しみたい方は小盛と、その日の食欲に合わせて選べます。

**「ラーメンも食べたい。でも、ご飯ものも食べたい。」**

そんな欲張りな願いに応える、満足感たっぷりのセットメニューです。

---

■ **限定「まぐろてんこ盛り丼」を求めて連日開店前から行列！まぐろに本気のラーメン店**  
千葉県東金市に店を構える「めん屋まぐ郎」は、ラーメンだけでなく、まぐろ料理にも徹底的にこだわった、ひと味違うラーメン店です。

看板商品は、まぐろの旨みと豚骨のコクを融合させた独自の「まぐろ豚骨ラーメン」。濃厚なスープに食べ応えのある角煮チャーシューを合わせた、個性的な一杯です。

さらに、網元から直接仕入れる天然まぐろを使った丼や刺身など、ラーメン専門店の枠を超えたまぐろ料理も提供しています。

中でも話題を集めているのが、数量限定の名物「まぐろてんこ盛り丼」。

この丼を目当てに、連日開店前からお客様が行列をつくるなど、豪快なまぐろ料理を求めて多くのお客様が訪れています。

同店では、まぐろの骨に残る中落ちも店内で丁寧に削ぎ取り、食材の魅力を最大限に生かすことを大切にしています。

今回の「背徳丼 M」も、そうしたまぐろへのこだわりから誕生した新メニューです。

そして、まぐろ料理だけではなく、肉好きのお客様にも思い切り楽しんでもらいたいという思いから「背徳丼 B」も開発しました。

**「旨いラーメンも食べたい。旨いまぐろも食べたい。肉もガッツリ食べたい。だったら、欲望のままに楽しもう。」**

まぐろ料理へのこだわりと、お腹いっぱい食べる楽しさを融合させた、めん屋まぐ郎の新たな挑戦です。

---

■ **開発の背景 — お腹いっぱい食べる楽しさを、もっと自由に。**

めん屋まぐ郎が今回目指したのは、単に量が多いだけのメニューではありません。

ラーメンとご飯ものを一緒に楽しむ満足感はもちろん、素材へのこだわりや、食べ進めることで味が変化する面白さまで提供したい。

そんな思いから、天然まぐろの中落ちを三段階で味わう「背徳丼 M」と、甘辛い豚バラ肉を豪快に混ぜ合わせる「背徳丼 B」を開発しました。

また、食べる量や好みは人それぞれ。ご飯の量を3種類から選べるようにすることで、少食の方からガッツリ食べたい方まで、それぞれのスタイルで楽しめるようにしました。

「美味しいものを、お腹いっぱい、自由に楽しんでもほしい。」

今後めん屋まぐ郎は、まぐろの魅力を生かした独創的な商品と、食べる楽しさを感じられるメニューを提案してまいります。

---

## ■ 商品概要

商品名： 背徳丼 M (MAGURO) ／背徳丼 B (BUTA)

販売開始： 2026 年 10 月予定（正式日程は確定後に記載）

販売店舗： めん屋まぐ郎（千葉県東金市）

販売価格：

- 選べるラーメン＋背徳丼セット：税込 1,600 円
- 背徳丼単品：税込 800 円
- 辛味トッピング：＋50 円

ご飯量： 小 150g／中 250g／大 350g（同一価格）

販売期間・数量： 確定後に記載

※総重量 1.5kg 超の表示は、対象のラーメンと背徳丼の最大盛りを組み合わせた場合を想定しています。正式な重量は発売前の実測により確定します。

---

## ■ 店舗・会社概要

店舗名： めん屋まぐ郎

所在地： 千葉県東金市東新宿 20-12

運営会社： 株式会社コネクト

本社所在地： 千葉県柏市

お問い合わせ： [release@cnect.jp](mailto:release@cnect.jp)

---



**写真①：背徳丼 M・B（集合写真）**

まぐろか、豚バラか。あなたはどっちの背徳を選ぶ？天然まぐろの中落ちを贅沢に盛り付けた「背徳丼 M」（手前）と、甘辛豚バラ肉に卵黄とマヨネーズを絡めた「背徳丼 B」（奥）。食欲を刺激する 2 つの新メニュー。



**写真②：背徳丼 M**

天然まぐろの骨から店内で丁寧に削ぎ取った中落ちを 150g 使用。そのまま、卵黄を絡めて、最後はラーメンスープで。三段階の味わいが楽しめる「背徳丼 M」。



写真③：背徳丼 B

ニンニク香る甘辛豚バラに、ダブルマヨネーズと濃厚卵黄。豪快に混ぜ合わせるほど旨みが広がる、肉好きにはたまらない「背徳丼 B」。



写真④：まぐろ豚骨ラーメン

まぐろの旨みと豚骨のコクを融合させた、めん屋まぐ郎の看板商品。背徳丼 M の締めにもおすすめの濃厚スープ。



**写真⑤：まぐろ豚骨つけ麺**

背徳丼 M との組み合わせもおすすめ。割りスープを使えば、好みの濃さでひつまぶし風の締めが楽しめます。

---

**M か、B か。背徳するなら、どっちだ。**

**M は、一杯で三度おいしい。**

**B は、混ぜるほど背徳。**

ラーメンも、丼も。欲望のままに。

千葉・東金「めん屋まぐ郎」から、禁断の背徳めし、解禁！