

2022年1月11日

# 広島県内初の複合店が登場！ 「松屋・松のや三原店」出店

松屋フーズを2倍楽しめる!?  
広島県内初、中国地方では2店舗目の複合型店舗が登場  
～1月12日（水）10時開店～



このたび松屋フーズ（本社：東京都武蔵野市、代表取締役社長：瓦葺一利）では、牛めし・カレー・定食・その他丼の「松屋」と、とんかつ店の「松のや」の複合型店舗「松屋・松のや三原店」を広島県に初出店いたしますのでご案内申し上げます。

松屋フーズが運営する牛めし・カレー・定食・その他丼の「松屋」は、現在 977 店舗、とんかつ店「松のや・松乃家」は、189 店舗（2021 年 12 月末）展開しており、出店拡大において広島県も重要な拠点と位置付け、今回出店をいたします。

広島県南部に位置する三原市は 2005 年に 4 つの市・町が合併してできた新しい都市で、中国・四国地方のほぼ中心にあり、当地方の各地域と連携する上で恵まれた土地柄です。さらに、広島空港や山陽新幹線等、陸・海・空の主要交通が整備された大変暮らしやすい街です。このような各地域の窓口である都市に、1 つのお店で 2 つのブランドが楽しめる「複合型店舗」を出店することにより、より多くの方に松屋フーズグループを知っていただきたいと感じております。

是非、「松屋・松のや三原店」へお立ち寄りいただき、松屋フーズグループ自慢の商品をお楽しみください。

## ■店舗情報

店名	松屋・松のや三原店
住所	広島県三原市皆実 1-25-17
開店日	2022年1月12日（水）10:00～
営業時間	24時間営業
席数	38席
駐車場	あり

## ■松屋×松のや複合店のこだわりメニュー

### ・牛めし

牛肉本来の旨味と柔らかさを保ち、特製タレで煮立て仕上げた松屋の看板商品。



### ・創業ビーフカレー

牛バラ肉をとろとろになるまで煮込んだ「創業ビーフカレー」は、牛肉をたっぷり使用しており、食べ終わるまで牛肉の旨味が味わえる創業当時の味を再現して作られた松屋の本気カレーです



### ・アンガス牛焼肉定食

赤身とサシが適度にバランスのとれた柔らかくジューシーなアンガス種は、今まで以上に肉の旨味を感じられる贅沢な逸品。



### ・ロースかつ定食

旨みが凝縮された熟成チルドポーク、天然のビタミンEを豊富に含む独自のブレンドオイル、サクッと香ばしい特製パン粉を使用した松のや自慢の看板メニュー。



### ・本格唐揚げ定食

生姜・にんにく・鶏がらスープを使用した特製揉みダレにじっくりと漬け込み、カラッと二度揚げしたやみつき必至のボリューム満点な逸品。  
3個売りのお惣菜もご用意しておりますので、食卓のもうひと品にも、家飲みのお供にもぴったり。

