

報道関係各位

平成 30 年 6 月 13 日

株式会社 大將軍

千葉県内を中心に 31 店舗を営業する(株)大將軍グループ

新規メニューをご提供開始

～特選和牛「大將軍」は 6 月 13 日（水）、

国産牛焼肉「くいどん」は 6 月 20 日（水）より～

株式会社大將軍（本社：千葉市中央区都町/代表取締役社長：南 慎一郎）では、千葉県内を中心に outlet している特選和牛「大將軍」、国産牛焼肉「くいどん」のメニューを約 1 年ぶりに一新して新商品を投入するなど、これまでよりもさらに焼肉をどなたにも本格的にお楽しみいただけるお店を目指して営業してまいります。

特選和牛「大將軍」は、千葉県・東京都内に 8 店舗展開する、選び抜いた「和牛」の旨みを存分に味わえるお店です。このたびの新ランチメニューでは、和牛カルビをすき焼き風にとき卵でいただく「和牛焼きすき上カルビと上タン塩セット」などを新たにご用意しました。また、ディナーメニューでは、数量限定の和牛特選部位となる「トモサンカク」や千葉県産野菜をつかった「大將軍サラダ」など、こだわりの食材を余すところなく堪能できる新メニューが揃いました。

主な新規メニューの内容は下記の通りです。

●とき卵でいただく「和牛焼きすき上カルビ」1,480 円（1 人前/税抜）

うす切りにしたカルビをすき焼き風にとき卵でさっぱりとお楽しみください。和牛本来の甘みと旨みをご堪能いただけます。

●大自然で育った認定「山形豚 豚トロ」880 円（1 人前/税抜）

ジューシーで甘み豊かな脂が自慢です。

●千葉県産野菜の「大將軍サラダ」680 円（1 人前/税抜）

千葉県産にこだわった野菜をうま塩ごまドレッシングで。

国産牛焼肉「くいどん」は、千葉県内の13店舗を中心に計23店舗出店しています。このたびのメニュー改訂におきましては、国産牛の希少な部位を味わえる単品メニューをはじめ、国産牛だけを揃えた食べ放題メニューを新たにラインナップしました。国産牛の本格的な味わいをお手軽にお楽しみいただけるように工夫した内容となっています。

主な新規メニューの内容は下記の通りです。

●**売切御免！希少部位**

「ザブトン（肩ロース）」	1,590円（1人前／税抜）
--------------	----------------

「厚切りトモサンカク（もも）」	1,290円（1人前／税抜）
-----------------	----------------

「厚切りシンシン（もも）」	1,190円（1人前／税抜）
---------------	----------------

国産牛本来の味わいをタレや塩コショウでお楽しみください。

●**「ぐっぐつ煮込んだチーズのタッカルビ」690円（1人前／税抜）**

オリジナルにブレンドしたチーズでいただく本格タッカルビ。

▼本件に係わるお問合せ先は下記の通りです。

株式会社大將軍 広報宣伝室 TEL.043-234-3355 mail : m.shinozawa@daisyogun.co.jp