

報道関係各位

令和元年 10 月 1 日

株式会社 大將軍

千葉県内を中心に 35 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 10 月 1 日（火）、国産牛焼肉「くいどん」は 10 月 9 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 年半ぶりに一新して新商品を投入するなど、これまでより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 9 店舗展開する「和牛」の旨みを存分に味わえるお店です。このたびの新メニューでは、うす切りカルビをすき焼き風にたまごにつけていただく「とき卵でいただく和牛焼きすきサーロイン」や、上質な牛肉にあっさりとした塩だれをかけた「ローストビーフ風塩だれユッケ」などが新登場します。

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サーロイン」1,480 円（1 人前/税抜）

うす切りカルビをすき焼き風にさっぱりといただけます。肉本来の甘みと旨みをお楽しみください。

●「ローストビーフ風塩だれユッケ」1,380 円（1 人前/税抜）

上質な牛肉にあっさりとした塩だれがあとを引くうまさです。

●「車海老のケジャン（2 尾）」1,680 円（1 人前/税抜）

新鮮な車海老を使って漬け込み、風味豊かに仕上げました。

●「トマトチーズスンドゥブ」880 円（1 人前/税抜）

あさりのダシを効かせた女性に人気の鍋です。

国産牛焼肉「くいどん」は、千葉県内の 15 店舗を中心に計 26 店舗 outlet しています。

このたびのメニュー改訂におきましては、人気の牛タンの味を食べ比べられる「上タン塩

とうす切タン塩の食べくらべ」、胡椒の効いた塩味でさっぱりといただける「塩だれハラミ」、希少部位でやわらかく独特な食感、脂の口どけを楽しめる「ミスジ」など、本格的な焼肉の味を十分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。

● **「上タン塩とうす切タン塩の食べくらべ」 1,190 円 (1 人前 / 税抜)**

人気の牛タンの味、食感を食べ比べられるメニュー。

● **「塩だれハラミ」 790 円 (1 人前 / 税抜)**

胡椒の効いた塩味でさっぱりといただけます。

● **「ミスジ」 1,490 円 (1 人前 / 税抜)**

希少部位で、やわらかく独特な食感、脂の口どけを楽しめます。

● **「冷し出し汁チャンジャごはん」 390 円 (1 人前 / 税抜)**

▼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