

青森県内初出店！ 「松屋×松のや複合店」がついに登場

松屋フーズが青森県に初登場 & 東北地方初の複合型店舗オープン
1つの店舗で2つのブランドを楽しめる
～12月17日（金）10時開店～



※イメージ画像

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「弘前高田店」を青森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 973 店舗、とんかつ店「松乃家・松のや」は、188 店舗（2021 年 11 月末）展開しており、出店拡大において青森県も重要な拠点と位置付け、今回出店をいたします。

今年 7 月に秋田県内に初出店（花輪 S A 店）をし、物流・人員の配置が整備されたことから、未だ進出したことのない青森県内の出店を決めました。弘前市は、人口規模では青森市、八戸市に次ぐ県内 3 番目の都市で、年間 400 万人以上の観光客が訪れる観光都市でもあります。また、歴史的城下町且つ学園都市でもあり、老若男女幅広い世代の方がいらっしゃる町ですので、1 つのお店で 2 つのブランドが楽しめる「松屋×松のや複合型店舗」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・松のや弘前高田店”へお立ち寄りいただき、自慢の商品をお楽しみください。

■店舗情報

店名	松屋・松のや弘前高田店
住所	青森県弘前市大字高田一丁目 3-1
開店日	2021年12月17日（金）10：00～
営業時間	24時間営業
席数	49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

人気定番メニュー「牛焼肉定食」が、世界三大品種であるアンガス牛を100%使用した”新”牛焼肉定食として進化。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。



■プレス向け試食・取材会の概要

オープンに先立ち、下記のとおり試食・取材会を開催いたしますので、ご多忙の中とは存じますがご取材賜りたく存じます。

【実施概要】

1、日時

2021年12月16日（木）14：00～17：00（30分枠ずつご予約受け付けます）

2、場所

松屋・松のや弘前高田店（青森県弘前市大字高田一丁目3-1）

3、当日ご取材頂ける内容

- ①松屋及び松のやの代表的なメニューのご試食
 - ②東北エリアの統括責任者に対するインタビュー
- ※その他ご要望ございましたら仰ってください。

【個人情報の取り扱いについて】

ご記入いただいた個人情報は、本件の管理・ご連絡のみにご利用させていただきます。

【本件に関する報道関係者のお問合せ先】

松屋フーズPR事務局（株式会社プラチナム）担当：北島・川畑・船越
TEL 03-5572-6071 FAX：03-5572-6075 MAIL：matsuya@vectorinc.co.jp

<報道関係者からのお問い合わせ先>
株式会社松屋フーズホールディングス 総務・広報グループ
TEL 0422-38-1129/FAX 0422-38-1154