

秋冬にぴったりな新メニューが目白押し！ 進化系もつ鍋から話題の塩糍仕立ての若鶏唐揚げまで マルシェグループ 秋冬グランドメニュー提供開始

2012年9月24日(月)～「酔虎伝」、9月25日(火)～「八剣伝」、9月27日(木)～「居心伝」

「酔虎伝」、「八剣伝」、「居心伝」などを展開するマルシェ株式会社(本社:大阪市阿倍野区、代表取締役社長:谷垣雅之)は、2012年9月24日(月)より全国の「酔虎伝」、9月25日(火)より「八剣伝」、9月27日(木)より「居心伝」において秋冬のグランドメニューの提供を開始致します。2012年の秋冬グランドメニューは、旬のおいしさを最大限に引き立てるメニューを多数取り揃えます。

代表的なメニューといたしましては、進化系もつ鍋。昨年大好評だった「三代目もつ鍋」が販売価格据え置きで、もつのを25%増量し「四代目もつ鍋」(酔虎伝 税込714円)として今秋再登場。コチュジャンベースとしょうがベースの2種のテイストを加えることで食べている途中で味の変化がお楽しみ頂けます。また、大人気メニューの若鶏唐揚げを完全リニューアルした「若鶏の唐揚げ～塩糍仕立て～」(八剣伝/酔虎伝 税込504円)は今話題の塩糍を使用し、肉の旨味とジューシーさを引き立てます。ロングセラーメニューの鉄板焼そば(居心伝 税込504円)は、定番のソースと塩の2種類に加え新たにピリ辛ソースが決め手の「ホルモン焼そば」がラインナップ(居心伝 税込609円)。

秋冬にぴったりなメニューを多数取り揃えております。この機会に是非「酔虎伝」、「八剣伝」、「居心伝」にご来店頂き、こだわりの逸品をご堪能ください。

◆「酔虎伝」

繁華街やビジネス街を中心に明るく親しみやすいお店を展開しています。リーズナブルかつ個性豊かな料理を季節の変化に合わせて約100アイテム常時ラインナップしています。

◆「八剣伝」

本格炭火焼を中心に揚げ物、焼き物、食事などバリエーション豊かに、おいしさと健康にこだわった料理とお酒をご提供しています。店内は木と炭を中心に落ち着いた雰囲気を演出し、幅広い年代のお客様にご支持いただいています。

◆「居心伝」

ドリンク280円(税込294円)均一という低価格で、女性を中心に幅広いお客様を対象とした店舗を駅前立地を中心に展開しています。



■2012年 秋冬グランドメニュー紹介



●四代目もつ鍋 酔虎伝 714円(税込)

冬場の人気メニュー「三代目もつ鍋」が、今秋「四代目もつ鍋」と名称変更しリニューアル。販売価格据え置きでもつの量を25%増量。さらに「進化鍋」と称して食べている途中で加えると味の変化が楽しめる人気のコチュジャンベースに、しょうがベースが新登場。



●若鶏の唐揚～塩糍仕立て～ 八剣伝/酔虎伝 504円(税込)

秋冬グランドメニューの目玉として定番「若鶏唐揚」が期間限定仕様で登場。今話題の発酵調味料「塩糍」で肉の旨味とジューシーさを強く引き立てました。食べ応えのある一品です。



●トリプルチーズつくね 八剣伝 399円(税込)

女性に大人気につくねはさらに美味しさを追求し、チーズソース、スライスチーズ、パルメザンチーズを使用したトリプルチーズがベストマッチ。



●ホルモン焼そば 居心伝 609円(税込)

鉄板居酒屋「居心伝」の中でも人気の高い焼そばは、定番のソースと塩の2種類に加え、新たにピリ辛ソースの「ホルモン焼そば」がラインナップ。

■マルシェグループについて

居酒屋「酔虎伝」「八剣伝」「居心伝」「串まん」等を直営店とフランチャイズ店の複合方式により飲食チェーンを展開し、「八右衛門」「海心丸」「炭火焼バルBarVida」「鉄板焼バルBarVida」「ひとりしゃぶしゃぶ雪国の豚食堂」「くうねるふぁーむ」及び「樂待庵」を直営店で営業しています。

マルシェグループは、昭和45年(1970年)に大阪市内で、創業者であり現創業者顧問の谷垣忠成が「谷垣酒店」として独立開業したのがはじまりで、その後併設の立ち飲み酒場を本格的居酒屋として分離独立させ、「丸忠直売所」、「丸忠酔虎伝」として発展させたのが今日のグループの基礎となっております。

「心の診療所を創造する」というのが当社の経営理念ですが、この考え方のルーツは、谷垣庄太郎(創業者の父親)が、昭和30年初頭に上阪し、後に大阪の飛田で営業をしていた立ち飲み酒場に来られるお客様で若くしてその日暮らしをしていた青年たちを叱咤激励し、貯蓄させ、社会復帰させることができたことから、「居酒屋はお客様同士が会話を通して心を癒す場所であると同時に、その経営者はおお客様の心を癒すことのできる医者たりえる」と気付いたことにさかのぼります。

今後もマルシェグループは、「心の診療所を創造する」という経営理念のもとご来店頂いたお客様に、様々なストレスから開放され、飲食を楽しみ、スタッフのサービスを通じて会話をはずませ、元気になっていただく場所であるよう一歩ずつ取り組んでまいります。

・安心安全の取り組みについて

原材料の生産地や加工工場に向き、生産からお客様のお口に入るまでの過程を確認できるように取り組んでいます。また、一人でも多くのお客様に安心してお食事をしていただけるよう「アレルギー表示」は大切なものだと考えています。マルシェグループでは7大アレルギー(小麦、そば、乳、玉子、落花生、えび、かに)を表示しています。

・割り箸廃止宣言

マルシェグループでは割り箸を全店で廃止しています。さらに今後の取り組みとして、省エネ・環境・リサイクルなど身近で具体的に「できること」から取り組んでいきます。たとえば、自販機の撤廃(CO2削減、温暖化防止)、廃油のリサイクル(省エネ・リサイクル)等元気な地球への取り組みにご期待ください。

■マルシェ株式会社 会社概要

社名 : マルシェ株式会社
代表取締役社長 : 谷垣 雅之
本社 : 〒545-0021 大阪市阿倍野区阪南町2-20-14
事業内容 : 「八剣伝」「居心伝」「酔虎伝」「串まん」「八縁」「八右衛門」「海心丸」などの経営及びフランチャイズ
店舗数 : 642店舗(平成23年3月31日時点)
設立 : 昭和47年9月8日
資本金 : 15億1053万円
ホームページ : <http://www.marche.co.jp/index.html>