

銀座店開店 100 周年記念企画

今までなかった！牛めし「松屋」と初のコラボレーションが実現！

松屋のニク活 in GINZA 開催

会期：4月9日(水)－15日(火) 地下1階弁当・惣菜、食品催場、地下2階グロッサリー

松屋銀座は5月1日に開店100周年を迎えるにあたり、1年を通して様々なイベントを企画しています。その一つとして、4月9日(水)から一週間、地下食品売場で「肉グルメが大集合！松屋のニク活 in GINZA」を開催します。その目玉企画として、今回は有名な牛めし「松屋」と初めてコラボレーションし、国産の食材にこだわった松屋銀座限定商品を展開します。その他、銀座ならではの洗練されたブランドの出店や素材にこだわった商品など多数ご用意。この期間でしか味わえない松屋銀座で行う「ニク活」をぜひお楽しみください。

「肉グルメが大集合！松屋のニク活 in GINZA」概要

- 会期：4月9日(水)－15日(火)
- 会場：地下1階 弁当・惣菜売場、食品催場、地下2階 生鮮・グロッサリー売場
- 対象フロアおよびニク活商品展開ブランド数：30ブランド
食品催場 10ブランド(※4ブランドは日替わり)、地下1階弁当・惣菜売場 18ブランド
地下2階生鮮・グロッサリー売場 2ブランド

牛めし「松屋」と初コラボ！ここでしか味わえないスペシャルな4種！

地下1階 食品催場にて出店

牛めし「松屋」

1966年に設立し、牛めし・カレー・定食などを販売する「松屋」などの飲食店をチェーン展開する松屋フーズ。

この度、**同じ社名をもつというご縁で「松屋」同士のコラボレーションが実現**しました。この企画は、コロナウイルスの影響で一度断念し、銀座店開店100周年記念に合わせようやく実現した6年越しの企画です。「高級感と親しみやすさ」をテーマに、神戸牛など国産のお肉や国産米を使用した、ここでしか味わえない**スペシャルな松屋銀座限定商品を4品**展開します。

「神戸牛牛めし」1,100円 **松屋銀座限定**「神戸牛牛めし肉大」1,700円 **松屋銀座限定**

日本が誇る和牛ブランド【神戸牛】を使用し、神戸牛の美味しさを最大限引き出すために牛めしタレもオリジナルで調合した松屋コラボ牛めし。

お米や玉ねぎも国産、付け合せの紅生姜も国産にこだわりぬいた逸品です。



「国産黒毛和牛のうまトマハンバーグ」 1,300 円 **松屋銀座限定**

人気商品「うまトマハンバーグ」のプレミアムバージョン。国産黒毛和牛を使用したハンバーグに、黄身の濃さが特徴の「マキシマムこいたまご」を使用した半熟卵をトッピング。ハンバーグは冷めても柔らかさが残り、黒毛和牛の旨味を活かせるよう独自にブレンド。うまトマソースは、トマトの旨味をより鮮明に引き立て、ハンバーグとマッチするよう配合されたオリジナルテイストになっています。



「雪国育ちの濃厚トンテキ」 1,300 円 **松屋銀座限定**

雪国育ちの甘味たっぷりの脂と柔らかな肉質が特徴の国産豚を 150g 使用したボリュームな商品。松屋オリジナルトンテキダレを使用し、ご飯が進む味わいです。青森県産にんにくを使用したフライドガーリックのトッピングがアクセントに。

その他、食品催場で展開する銀座の老舗や初登場ブランドなど多数展開

各ブランドの代表商品



銀座吉澤「松阪牛メンチカツ」 501 円(1 個)

1924 年精肉店として創業し、東京肉食市場仲卸でもある肉の目利きが営むすき焼き割烹、銀座吉澤の松阪牛 A5 ランクを 100% 使用して作り上げた、特別なメンチカツ。噛めば噛むほど溢れ出す肉汁が素材本来の旨味と甘味を感じさせます。



千駄木腰塚「コンビーフ TKG(卵かけごはん)」 1,381 円

1949 年千駄木で創業以来、松阪牛や近江牛などの銘柄牛をはじめとする精肉、そしてハムやソーセージといった食肉加工品を自社製造している千駄木腰塚の看板商品「自家製コンビーフ」を野菜と温泉卵で合わせたコンビーフ卵かけごはん(TKG)をご用意しました。



お肉処 DELI 牛蔵「尾崎牛モモステーキ重(大盛)」 2,700 円

宮崎県の尾崎宗春さんが育てる【尾崎牛】を取り扱う精肉店牛蔵より、尾崎牛を贅沢につかったステーキ弁当をご用意しました。



ミートポーク山水 **松屋銀座初登場**

「蜜汁叉焼(林 SPF 肩ロース)〜特製香粉と焦し醤油の蜜タレ〜」 999 円

チャーシュー専門店より、千葉県銘柄豚【林 SPF プレミアムポーク】の肩ロースを熟練職人が一つ一つ丁寧に手焼きし、独自の香味とジューシーさが自慢の逸品。



笑福シウマイ 「蒸しシウマイ 8 個」 1,080 円 **松屋銀座初登場**

栃木・鹿沼の焼売専門店「笑福シウマイ」から、ジューシーな国産豚赤身肉をふんだんに使用したジューシーで食べ応えのある肉シウマイが松屋銀座初登場。

〈日替わり店舗〉 シェフのこだわりが詰まった商品が期間限定で松屋銀座に登場！

初日 9 日(水)



秩父 クチーナサルヴェ
「特製つばマスタードの武州豚サンド」 1,188 円(1 個)
食品催事初出店 松屋銀座限定
地元「秩父」で育てた野菜と埼玉県産武州豚のロースハムに特製のマスタードを合わせた自然の恵みを存分に味わえるサンドイッチです。

10 日(木)、11 日(金)



上野原 ハヤリソーセージ
「カレーヴルストドック」 1,080 円(1 個)
山梨県上野原のソーセージ専門店より、ドイツベルリン名物カレーヴルストをホットドックにアレンジ。ソーセージでここまでできるプリプリ感とうまみを感じてください。

12 日(土)、13 日(日)



荒木町 の弥七
「の弥七特製 桜スパイスチキン・ラムチョップ」
チキン(100g)1,080 円
ラムチョップ(1 本)972 円
食品催事初出店 松屋銀座限定
和食の調理技術をエッセンスに取り入れた独自の中国料理で、20 種類の中国伝統スパイスに日本の桜を活かした特製スパイスチキンとラムチョップ。

14 日(月)、15 日(火)



田原町 エンシア
「牛ホホ肉のポルト酒煮込み〜バターライス添えて〜」
1,728 円(1 個)
食品催事初出店 松屋銀座限定
フランスの郷土料理をお弁当で仕上げました。ワインが飲みたくなる松屋銀座限定スペシャルティをお楽しみください。

常設ブランドからもニク活に合わせた銀座ならではの一品が登場！



銀座アスター 松屋銀座限定
「金華豚の煎り焼き」 1,620 円(1P)
優れた肉質と繊細な味わいを持つ金華豚を、銀座アスター特製の東坡肉に仕上げました。



銀座十石 松屋銀座先行販売
和牛サーロイン弁当 1,944 円
しっとり仕上げたサーロインを使った特製のお弁当をご用意。



ローマイヤ 松屋銀座限定
「国産黒毛和牛ローストビーフ〈肩ステーキカット〉マッシュポテト添え」
2,484 円
ローマイヤレストラン銀座店で販売している黒毛和牛の柔らかい希少部位「肩サンカク」を厚切りにカットしたローストビーフとソース 2 種類をシェフが監修した商品。



とんかつ 和幸
「もち豚の丸太ひれかつ」
松屋銀座限定
1,230 円(1 枚)
和幸自慢のブランド豚「和豚もち豚」。旨味が強く、さっぱりとした後味が特徴で、ヒレの部位を贅沢に丸太サイズで揚げた渾身の新品。

※価格は全て税込です。

地下 2 階生鮮・グロッサリー売場の「お肉処 牛蔵」では、9 日(水)の肉の日に対面コーナー全品(オーダーカット除く)20%優待、「日本橋 日山」でも 12 日(土)に牛肉感謝祭を開催し、牛肉全品(ギフト品除く)20%優待を行う他、ライブキッチンでは肉をテーマに「レトルトカレー」特集を行います。