

黒毛和牛の最高峰“日本一美しい”「田村牛」の特約店「焼肉たまき家」

“日本代表応援メニュー”など会場限定メニューを販売
東京ドームに期間限定ショップ「焼肉たまき家エクスプレス」オープン
営業期間：2023年3月9日（木）～5月25日（木）

松尾シェフコラボ第3弾「焼肉たまき家×松尾幸造 手造り田村牛ビーフシチュー」
2月28日（火）から、店頭／公式オンラインショップ／ふるさと納税サイトに出品開始



黒毛和牛の最高峰と称される「田村牛」のみを提供する※「焼肉たまき家」（運営：株式会社たまき家レストラン／所在地：東京都千代田区）は、2023年3月9日（木）から5月25日（木）までの期間限定で、東京ドーム1F「グルメストリート」1塁側に出店し、田村牛を贅沢に使ったメニューはもちろん、たまき家が厳選した和牛を使ったメニューを販売いたします。

また、国際大会が行われる3月9日（木）から16日（木）には、“日本代表応援特別メニュー”として、黒毛和牛の最高峰とも称される「田村牛（たむらぎゅう）」をふんだんに使用した特製ビーフシチューを数量限定で販売します。このビーフシチューは、焼肉たまき家とフレンチ料理店「CHEZ MATSUO」の元オーナー松尾幸造シェフとのコラボレーション企画の第3弾として、松尾シェフ考案のレシピにより製作したものです。

※ホルモン・タンを除く、食肉の品評は、ホルモン・タンを除いた枝肉の状態で行われます。

「焼肉たまき家」は、精肉卸として1961年に創業した「たまき家」が、長年培ってきた“目利き”と“生産者とのつながり”を活かし、“より多くの人に極上の和牛を味わっていただきたい”という思いから開業した焼肉店です。開業当初から店で提供する和牛を国内の牛肉流通の約2割しか出回らないとされる“メスウシ”にこだわり、産地指定ではなく“その日一番良いお肉”をプロの目利きで仕入れ、提供してきました。さらに、4周年を迎えた昨年5月からは、黒毛和牛の最高峰と称される「田村牛」の特約店となり、ホルモン・タンを除くすべてのお肉を「田村牛」に変更、ランチ・ディナーにてご提供しています。

この度、大の野球ファンである焼肉たまき家 家長の田巻保彦の、「日本代表を応援したい」「野球ファンの皆さまにもたまき家のこだわりのグルメを楽しんでほしい」という強い思いから、東京ドームへの出店が決定いたしました。世界最高峰の試合を最高クラスのお肉と共に楽しみください。

なお、田村牛のビーフシチューは、2月28日（火）より焼肉たまき家店頭および公式オンラインショップと、ふるさと納税各サイトでも購入可能となります。

■「焼肉たまき家EXPRESS」メニュー



●“日本代表応援”特別メニュー

田村牛ビーフシチュー

価 格：2,700 円

販売期間：3月9日（木）～16日（木）

「田村牛ビーフシチュー」は、日本のフランス料理の第一人者であり、皇后陛下がご成婚前に最後にご家族で食事をされたことで知られる、CHEZ MATSUO（シェ マツオ）の元オーナー 松尾幸造シェフが考案したレシピのもと、1人前あたり約180グラムの「田村牛」を使用した贅沢なビーフシチューです。松尾シェフのレシピを知る4人の職人がすべての工程を手作業で、約15時間かけて仕込みを行っており、田村牛の良質な脂と赤身から溶け出した甘みが凝縮され、ご飯、パン、お酒とも相性抜群の美味しさに仕上がっています。

●田村牛そぼろお稲荷さん



田村牛の美味しさが際だつ、たまき家秘伝のたれで調理したそぼろを食べやすいお稲荷さんにしました。

ご家族やご友人とのシェアにもおすすめです。

価格：900 円（3ヶ入り）

●田村牛そぼろおにぎり



田村牛の美味しさが際だつたまき家秘伝のたれで調理したそぼろを贅沢にたっぷりを使用したおにぎり。

子供から大人まで、何個でも食べたくなる味わいです。

価格：300 円（1ヶ）

●和牛焼肉重



焼肉たまき家がプロの目利きで選んだメスウシの中から、焼肉重に合う部位を厳選してたっぷり 100 グラム使用。たまき家秘伝の甘辛味の特製タレが食欲をそそるボリューム満点の逸品です。

価格：2,200 円

●こだわり和牛カレーライス



トリガラやたっぷりの野菜から造るオリジナルブイヨンの旨味、スパイスの香り、そしてお肉のコクがぎゅっと詰まったこだわりのカレーライス。辛さは控えめにしており、11種類の野菜や果物、カシューナッツ、蜂蜜などの天然素材でほのかな甘みをつけています。

柔らかいメスウシの霜降り肉を合わせてお召し上がりください。

価格：1,680 円

●たまき家キンパ



プルコギ肉のそぼろにごぼうやにんじんなどの野菜と卵を合わせました。

お肉はもちろん、野菜の食感や香りも楽しめるメニューです。

価格：1,200 円

●たまき家キンパ&田村牛そぼろお稲荷さん



東京ドーム限定メニューのキンパとお稲荷さんが両方楽しめるお得なコンビです。

価格：1,280 円（キンパ3ケ／お稲荷さん2ケ）

●手作りナムル



上質なごま油で漬けた自家製ナムルは、
焼肉たまき家のコースやサイドメニューでも人気の一品です。
野球観戦時のビールのお供にもどうぞ。

価格：800 円

<報道関係のお問い合わせ先>

たまき家 PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：田中（070-1639-9624）、矢島

Mail：tamakiya@ssu.co.jp

■焼肉たまき家×松尾幸造 手造り田村牛ビーフシチューについて

2月28日(火)から、店頭/公式オンラインショップ/ふるさと納税サイトに出品開始
～鳥取県岩美町のふるさと納税の返礼品にも登場～

2021年から始まった日本のフランス料理の第一人者 松尾幸造シェフとのコラボレーション企画の第3弾。
今回は第1弾で発売したビーフシチューを田村牛にアップデートしました。「家庭で素材のおいしさと栄養を活かした美味しいお料理を味わってもらいたい」という松尾シェフの想いのもと考案されたレシピには、1人前あたり、約180グラムの田村牛を贅沢に使用しています。田村牛の魅力の一つでもある良質な脂の旨味がシチューに溶け合い、ご飯にもパンにも相性抜群のコク深い味わいをもたらしています。

本商品は、焼肉たまき家の店頭や公式オンラインストアでご購入いただけるほか、田村牛の産地である鳥取県岩美町のふるさと納税の返礼品としても提供を開始します。詳細は各種 Web ページをご確認ください。

■商品概要

商品名： 焼肉たまき家×松尾幸造 手造り田村牛ビーフシチュー

販売： ・焼肉たまき家 公式オンラインストア <https://online.tamakiya.tokyo/>

・焼肉たまき家 店頭

・ふるなび

<https://furusato.jp/Municipal/Product/Search?municipalid=1271&order=1&search=0>

・楽天ふるさと納税

<https://search.rakuten.co.jp/search/mall/?lang=ja&pref=tokyo&sid=336569>

・ANA のふるさと納税

<https://furusato.ana.co.jp/products/list.php?s3=%E4%B8%AD%E5%9B%BD%E9%B3%A5%E5%8F%96%E7%9C%8C%E5%B2%A9%E7%BE%8E%E7%94%BA&sort=number5.Score.Number1>

・セゾンのふるさと納税

[https://furusato.seasoncard.co.jp/products/list.php?transactionid=5af11cd829bf53863901675b723fa06d10074f89&limit=30&orderby=1&municipality\[\]=1270](https://furusato.seasoncard.co.jp/products/list.php?transactionid=5af11cd829bf53863901675b723fa06d10074f89&limit=30&orderby=1&municipality[]=1270)

・auPAY ふるさと納税

https://furusato.wowma.jp/products/list.php?municipality_code=313025

価格： 2,700 円 (税込)

内容量： 250g

賞味期限： 製造日から約 12 か月

販売日： 2023年2月28日(火) AM10:00～

■田村牛（たむらぎゅう）とは

田村牛は、全頭黒毛和種で、その中でも貴重な純但馬牛及び、但馬系統牛の処女雌のみを理想肥育した、最高品質の和牛です。明治30年から続く田村畜産の4代目 田村正道さんが、昭和62年頃に個人ブランド牛として立ち上げて以来、澄んだ湧き水の溢れる豊かな自然環境の下、徹底した管理と、独自の配合飼料により、品質が追及されています。現在の配合飼料は、長年研究を重ね、試行錯誤を繰り返してたどり着いた、自然由来の安全かつ安心な飼料です。そのため、田村牛は常時2,200頭余りしか飼育されておらず、販売頭数は東京・神戸で年間1,000頭ほど。その雌牛のもつ最も優れた特徴は、肉質はもちろん、脂肪の質と香りの良さにあり、口当たりはあっさりしていて、赤身に甘みをもつのが特徴です。旨味を最も堪能できるのはヒレ肉で、口に含むとすっとほぐれるようなきめ細かな繊維の中に、バランスよくサシが入り、見た目からもその質の高さを感じることができます。



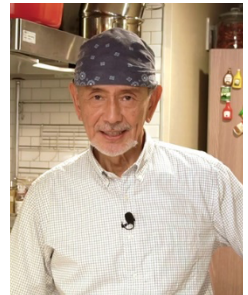
〈2021年～2023年の受賞歴〉

受賞年	共励会名	賞	個体識別番号
2023年	第354回 神戸ビーフ共励会	優秀賞	16069-2345-8
	第353回 神戸ビーフ共励会	最優秀賞	16069-2305-2
2022年	第69回 近畿東海北陸連合肉牛共進会	優良賞	13783-9991-8
	令和4年度 全国肉用牛枝肉共励会	優秀賞	14048-5555-5
	令和4年度 全畜連肉用牛枝肉共進会	最優秀賞	13471-9328-82
	第351回 神戸ビーフ共励会	優良賞	16069-2235-220
	第23回 美方郡産神戸ビーフ枝肉共励会	優良賞	15656-2140-220
	第10回 神戸ビーフ「雌」共励会	最優秀賞	13678-7107-42
	第27回 全国中核和牛生産者枝肉共励会	最優秀賞	14418-1916-9
		優秀賞	14207-4867-1
優秀賞		15653-4211-6	
優良賞		15988-0463-6	

受賞年	共励会名	賞	個体識別番号
2021年	令和3年度 全国肉用牛枝肉共励会	最優秀賞	14831-1573-1
		優秀賞	15240-6202-4
		優良賞	15652-7663-3
	第337 神戸ビーフ共励会	優秀賞	15816-7211-2
	第9回 神戸ビーフ「雌」共励会	最優秀賞	13692-6089-0
		優秀賞	13600-5785-7
	第26回 全国中核和牛生産者枝肉共励会	最優秀賞	14727-1768-7
		優良賞	14556-1718-8
		優良賞	13902-4747-1
	第334回 神戸ビーフ共励会	優秀賞	13692-6540-6
	第110回 つがまつ会神戸ビーフ共励会	優秀賞	13931-4638-2
	第331回 神戸ビーフ共励会	優良賞	13600-5864-9
	第37回 淡路産和牛枝肉共励会	優秀賞	13931-4488-3

■松尾幸造シェフ プロフィール

フレンチレストラン「CHEZ MATSUO (シェ マツオ)」の元オーナーシェフ。
国内のホテル、レストランに勤務後、スイスのホテル学校に留学。
ヨーロッパにおいて高名ホテル、レストラン勤務を経て、
1980年東京・渋谷区松濤に一軒家レストラン「シェ松尾」を開店。
2019年「シェ松尾」の会長を引退。



Grand Chef MATSUO YouTube チャンネル：

<https://www.youtube.com/channel/UCYJ1mMf-mLjFqTUXLNyY7sg/featured>

■店舗情報

店名：焼肉 たまき家

住所：〒100-0013 東京都千代田区霞ヶ関3丁目2-6 東京倶楽部ビルディング1F

営業時間：Lunch 平日 11:30～15:00 (L.O 14:00) / 土、祝 12:00～15:00 (L.O 14:00)

Dinner 平日 17:30～23:00 (L.O 22:00) / 土、祝 17:30～22:00 (L.O 21:00)

ご予約：03-6550-8299

HP: <https://www.tamakiya.tokyo/>

Instagram: <https://www.instagram.com/yakinikutamakiya/>

<報道関係のお問い合わせ先>

たまき家 PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)

担当：田中 (070-1639-9624)、矢島

Mail: tamakiya@ssu.co.jp