

生ラム ジンギスカン酒場「ヤマダモンゴル」 4月30日（水） メディア試食会を千葉津田沼店にて開催いたします

ヤマダモンゴル 千葉県船橋市にオープン！

生ラム ジンギスカン酒場「ヤマダモンゴル」千葉津田沼店が5月1日（木）にオープンいたします。これに先立ちまして4月30日（水）にメディアの方を対象にしました「メディア試食会」を開催いたします。生ラム肉の真髓、肉汁たっぷり、肉質が繊細で柔らかく、脂身のクセがない上品な味わいを特製のタレと共に楽しみいただければと思います。ご参加されるメディアの方は下記「出席票（PDFダウンロード）」にご記入のほどご返信をいただけますと幸いです。お忙しい中お手数をおかけいたします。皆さまとお会いできるのを楽しみにしております。

↓ [d28006-304-e8ad478da577c37fcce3b95a88d695f3.pdf](#)

■ 試食メニュー



おすすめ3種盛り（もも・肩ロース・ショルダー）野菜付き

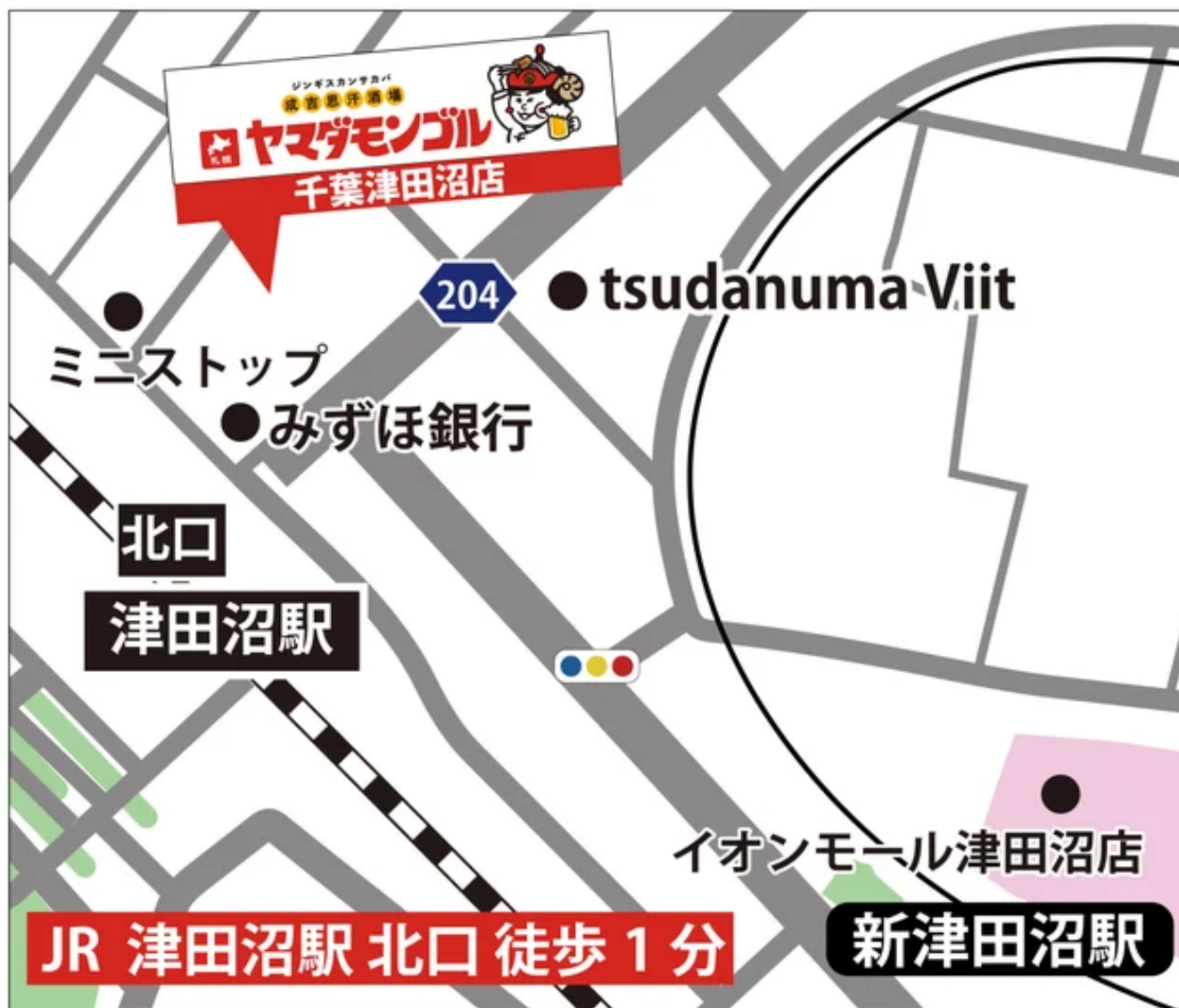


あがりラーメン

ヤマダモンゴル メディア試食会

日時：4月30日（水） 正午12時00分～午後2時00分（受付開始 11時30分）

会場：ヤマダモンゴル 千葉津田沼店（千葉県船橋市前原西2丁目14-1）



内容：① 「ヤマダモンゴル」の説明（コンセプト、メニューの特徴）

② リブランディングの説明（新ロゴの紹介）

③ 千葉津田沼店の紹介

④ 食べ方の実演

⑤ 試食メニューの説明・試食・撮影

（ご希望の方は肉のカットシーンなども承ります。）

⑥ 質疑応答

ヤマダモンゴル メディア試食会メニュー



■ おすすめ3種盛り（もも・肩ロース・ショルダー）野菜付き

- ① もも 脂やスジが少なく、ジューシーで柔らかいのが特徴の部位です。赤身でラムの味わいが凝縮された部位でございます。
- ② 肩ロース 希少部位で脂が適度に入っており、肉質がラム肉のなかで一番柔らかい部位でございます。赤身と脂のバランスが良く、さっぱりとしながら旨みがしっかりと感じられる部位でございます。
- ③ ショルダー 定番部位の腕に近い部位です。肉のスジが複雑で、職人の技で丁寧にカット。赤身と脂肪のバランスが絶妙で、程よいコクや甘みが特徴です。
- ④ 野菜 ジンギスカンの定番野菜、もやし・たまねぎを使用。独特の味わいのラム肉をたっぷりの焼野菜と一緒に召し上がることで、元々脂の少なくヘルシーなジンギスカンをよりさっぱり、ヘルシーにいただけます。焼野菜については、もやし・たまねぎの他、旬な季節の野菜のご提供を行ってまいります。
- ⑤ タレ

・ヤマダモンゴルジンギスカンたれ（醤油ベース）

北海道でもっとも一般的な醤油ベースのタレ。さっぱりとした風味で生ラム肉の美味しさを引き立てます。また、あがりラーメンをおいしくいただけるように牛ダシとごまが入ったヤマダモンゴル自慢のタレです。

・ジンギスカンこってりたれ（味噌ベース）

味噌と醤油をベースにりんご、もも、トマト、たまねぎ、にんにく、ごま、はちみつ、生姜、砂糖など10種類以上の材料を配合した特製タレです。濃厚な味わいとほんのりした甘みを香ばしく焼いたラム肉と共にお召し上がりください。

その他、にんにくや粗挽きのとうがらしなどで味変もお楽しみください。



■ あがりラーメン

ラム肉を食べ終えたら、スタッフがアツアツの「あがりラーメンセット」を持参いたします。お客様はジンギスカンのタレにほうじ茶を注ぎ、「ラーメンのタレ」をご用意してください。醤油ダレのさっぱりした風味、もしくは味噌ダレのこってりした風味に香ばしい香りのほうじ茶を加えた「特製タレ」に細麺のちぢれ麺を浸しながら「つけ麺」感覚でお召しあがりください。生ラム肉をご堪能したあとに食べるつけ麺の美味しさがやみつきになること間違いなしです！

「おススメの食べ方」を実演いたします

【1】最初は脂をてっぺんに置きます。

脂を鍋一面にまんべんなく塗り、その後、脂はジンギスカン鍋の中央(山のとっぺん)に置きます。

【2】まずは野菜を焼きます。

ジンギスカン鍋の周りに野菜を敷きつめます。てっぺんの脂が溶け野菜に程よく染みてきます。

【3】 いよいよラム肉の登場です。

肉を野菜の内側に並べて焼きます。肉の回りの色が変わり、肉が膨らんできたら、焼面を確認し焼目はついていれば、ひっくりかえます。裏面は焼きすぎず、軽く火が通れば食べごろです。裏面は焼き過ぎないのがないのがポイントです。特製ダレにつけてお召し上がりください。

お肉のカットシーンなどの撮影にも対応をさせていただきます。お申しつけください。

◎ヤマダモンゴル 千葉津田沼店 2025年5月1日（木）オープン

【住所】 千葉県船橋市前原西2丁目14-1
【電話番号】 047-478-9331
【営業時間】 月～木 17:00-23:00 (Lo22:30)
金・土・祝前日 17:00-24:00 (Lo23:30)
日・祝 16:00-23:00 (Lo22:30)
【定休日】 不定休



ヤマダモンゴル千葉津田沼店（イメージ）

◎ヤマダモンゴルとは

生ラムを職人の目利きによる手切りでカット。お口に入れた時に広がる繊細な肉質のクオリティ、そして新鮮な野菜と生ラム肉が絡み合うジンギスカンの真髄をお楽しみください。また、生ラム肉のために開発したヤマダモンゴル特製のタレ（醤油ベース、味噌ベース）は門外不出の逸品。この特製タレは「ラム肉」だけでなく「ラーメン」にも使用。ほうじ茶を加えて作る「つけ麺のタレ」でメの「あがりラーメン」をお楽しみいただけます。新しくオープンします「千葉津田沼店」は居酒屋としてもご利用いただけます。ワイン、ビール、ハイボール、サワーに季節や仕入時期ごとにおすすめ限定酒などもご用意しております。生ラム肉と共にお楽しみいただければと思います。

店舗一覧（ ）はオープン日

- ・狸小路店（2005年8月1日） 北海道札幌市中央区南2条西7丁目1-2 狸小路7丁目アーケード内
- ・道頓堀店（2005年8月30日） 大阪府大阪市中央区西心斎橋2-4-8 大喜ビル 1F

- ・ 神田北口店（2005年11月9日） 東京都千代田区鍛冶町2-11-22
- ・ 名古屋新栄店（2025年3月6日） 愛知県名古屋市中区東桜2丁目22-24 サンライズビル 1F

【会社概要】

社名：株式会社焼肉坂井ホールディングス（東証 Standard2694）

代表：代表取締役社長 高橋 仁志

本社所在地：愛知県名古屋市中区黒川本通 2-46 URL：<https://ys-holdings.co.jp/>

設立年：1959年11月 資本金：100百万円 従業員数：4,648名（臨時雇用社員含む）

事業内容：外食レストランチェーンの直営による経営とフランチャイズチェーン展開

ヤマダモンゴル HP <https://ys-holdings.co.jp/yamadamongoru/>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000304.000028006.html>

焼肉坂井ホールディングスのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/28006

株式会社 焼肉坂井ホールディングス広報担当 井野・赤池

電話：03-5565-2040 FAX：03-5565-1696

E-mail：pr-secretary@ys-holdings.co.jp