

＼そうだ！まぐろを食べて元気になろう！
静岡県三島市の「寝技食堂×技一本！まぐろ道場」が
『Go Toまぐろキャンペーン』を開催！

株式会社村の駅（所在地：静岡県三島市、代表取締役：瀬上 恭寛）が運営する「寝技食堂×技一本！まぐろ道場」は、「まぐろを『美味しく・楽しく』発信するエンターテイメント道場」をコンセプトに静岡県三島市の「伊豆・村の駅」内に店舗を展開しています。この秋、「まぐろを食べて元気になろう！『～Go Toまぐろキャンペーン～』」と題して、「Go TO」の「Go=5」にかけて、5つの新メニューが9月19日（土）より登場いたしました。まぐろを愛する全ての人に、まぐろの美味しさを心ゆくまで味わっていただきたい。さらにインパクト抜群でSNSでも「映える」メニューが揃いましたので、ぜひ楽しみながらご賞味ください。



【食べても食べてもまぐろがやってくる！盛り盛りフォトジェニック】
「まぐろのてっぺん丼」
2,380円(税込)

まぐろのぶつ切りを醤油だれで軽くもみ込んで、まるで富士山のようにそびえたつまぐろ。頂上にはイクラをトッピングしております！まぐろ好きにはたまらない、ボリューム満点の丼です。



【写真映え間違いなし！全長88cmで距離感も安心！？】
「まぐろのソーシャルディスタンス飯」
5,010（ゴートウ）円(税込)

SNS投稿でもびっくり驚きの大きさ！中とろやねぎとろ、ビントロに漬けマグロなど長さ約88cm！マグロ尽くしの超豪華押し寿司。友達、恋人や家族とシェアしてお召し上がりください。
※前日までの要予約メニューです



【疫病退散の願いを込めて・・・！アマビエにあやかって『マグビエ』！！】

「マグビエさん」

1,880円(税込)

疫病の流行を防ぐといわれる妖怪「アマビエ」。そんな「アマビエ」をモチーフにまぐろの顔のアマビエさん、その名も『マグビエさん』。まぐろの周りにはたっぷりの甘エビが敷き詰められています。甘くとろける甘エビとまぐろの相性は抜群です。「アマビエ」にあやかって、食べたらご利益があるかも・・・！



【お刺身のビッグ3. 夢の共演】

「ウニとろイクラ小競合い」

3,480円(税込)

贅沢シリーズの最高峰、刺身のビッグ3（スリー）と言われるウニといくらとトロの夢の競演、贅沢3種盛りです。まぶしすぎて直視できない「旨さの終着駅」。甘くとろけるまぐろの中とろ、旨みが弾けるイクラ、濃厚な旨みのウニ。どこを食べてもとろける食感と同時に、上品な磯の香りがブワッとお口いっぱいに広がります！数量限定です。



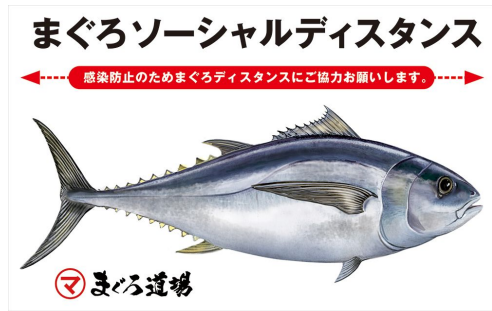
【駿河湾の釜揚げしらすがたっぷり】
「おっきい魚とちっさい魚丼」
880円(税込)

まぐろ（おっきい魚）とシラス（ちっさい魚）の盛り合わせ丼です。天然の南まぐろの赤身とねぎとろ、そして駿河湾産の釜揚げシラスがたっぷり入ってます。コスバ抜群の海鮮丼です。



■新型コロナウイルス感染症対策に取り組んでいます

- ①スタッフのまぐろマスク着用 ②アルコール消毒液の設置 ③ソーシャルディスタンス



■まぐろ道場と言えば！『3つの食べ技』



1. 刺身専用醤油
まずはシンプルに小皿の中でわさびを合わせて、上からかけてどうぞ
2. 農耕旨ごまだれ
ごまの風味が豊かなコクのある自慢のたれ。半分くらい食べた後にお好みの量をかけてどうぞ
3. 濃厚魚介出汁
ご飯と刺身を一口残し、海鮮丼と良く合う濃厚魚介出汁で〆の出し茶漬けとしてどうぞ

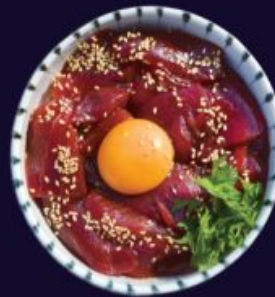
■まぐろ道場グランドメニュー



青魚い投げ一客金メダル
天然本まぐろトロ井
2,830円



まぐろの免許持ち!!
天然南まぐろ赤身井
1,300円



抹茶入り! 醤油け熱火井!!
天然南まぐろ一夜漬け井
1,300円



おすすめ

職人小松のまぐろ一手稲田井!!
トロとろとろ井
1,510円



テレビ特選 てっぺん! とのこら丼
出汁とろろ鮭押さえ込み井
1,100円



サーモンとイクラ入り
まぐろアボガ井
1,300円



うに / いくらトッピング
830円(税込)

アの鮮血汁薬漬け
海鮮たたき飯
1,100円



お子様サイズの丼
お子さま丼ぶり
690円



道場長のもてなし丼
まぐろと美味しい仲間たち井
1,810円



ウニとマグロの合わせ丼一本煎
とろ炙り定食 ~ウニ醤油~
2,420円



門下生の休日定食
煮まぐろ定食
1,100円



まぐろといくらの醤油漬けを、おふれんぼかりにご飯に落とし込む愉快丼!

まぐろ落とし飯
3,540円



まぐろとイクラの豪華丼
道場破り井
5,070円



まぐろとイクラの豪華丼
道場破り井乙
8,130円

■「寝技食堂×技一本！まぐろ道場」について

静岡県はまぐろの水揚げ高 全国1位！

まぐろという日本が誇る魚を、いかに美味しく、楽しくお客様に召し上がっていただくかという一点に向き合い、その真剣勝負の取り組みを道場長が「まぐろ道」と名付け、三島の地から「まぐろ道」を広めるべく、この「まぐろ道場」を設立。この道場では来店される全てのお客様が道場の味を楽しむ門下生であり、同時に道場の味を広めていく師範である。「まぐろ道」はまぐろを愛する全ての人の前に開かれている。まぐろ道場は長き道の一步目を踏み出す場所である。当道場こだわりのまぐろをご堪能あれ。

【店舗概要】

店舗名 : 寝技食堂×技一本！まぐろ道場

URL : <http://www.muranoeki.com/contents/maguro.html>

所在地 : 静岡県三島市安久322-1

アクセス : JR三島駅からタクシーで15分

伊豆箱根鉄道大場駅からタクシーで10分

電話番号 : 0120-54-0831

営業時間 : 11:00~15:00(ラストオーダー)

定休日 : 年中無休

【会社概要】

会社名 : 株式会社村の駅

所在地 : 静岡県三島市安久322-1

電話番号 : 0120-54-0831

代表者 : 代表取締役 瀬上 恭寛

事業内容 : 食のテーマパーク開発、農産物直売所、観光土産品の企画
開発販売及び品質管理、通信販売事業の展開

設立 : 2006年1月

URL : <http://www.muranoeki.com>