

報道関係者各位

こだわりの“もつ”が人気の「もつ焼き煮込み 三六」  
 都内5店舗目となる麻布十番店6月1日（水）11:30 オープン  
 期間限定でお得なオープニングフェア開催！

「備長炭で焼く旨い“もつ”と素材を活かした料理」をコンセプトに、赤坂に2店舗、八重洲地下街、湯島と4店舗を展開しているくもつ焼き煮込み 三六（みろく）>（株式会社 バル.ジャパン、本社：東京都港区麻布十番）は、都内5店舗目となる『三六麻布十番店』を6月1日（水）11:30よりオープンいたします。



【三六麻布十番店】

- ◆ オープン日 : 2016年6月1日（水）11:30
- ◆ 住 所 : 東京都港区麻布十番 2-9-5  
 東京メトロ南北線 麻布十番駅 4番出口徒歩3分  
 都営大江戸線 麻布十番駅 7番出口徒歩3分
- ◆ 営業時間 : 昼 月～金 11:30～13:30 (L.O)  
 夜 月～金 17:00～22:30 (L.O)  
 土・日・祝 15:00～21:00 (L.O)
- ◆ 読者問合せ先 : 三六麻布十番店 TEL03-6459-4536  
 三六ホームページ <http://www.miroku-motsu.jp>



**三六 麻布十番店**  
**ランチ定食 1,080円(税込)**  
 全ての定食に小鉢3品付き、ご飯とお味噌汁のお替り無料！

 <p><b>どて煮込み定食</b>              言わずと知れた「三六」の看板メニュー！              八丁味噌ベースで、じっくり煮込んだ“もつ”は柔らかく、              美味しく、ご飯との相性も抜群！！</p>	 <p><b>とんかつ定食</b>              塩麴で柔らかさと豚肉の甘みを出した              がリューム満点の豚ロースとんかつ。              自家製ソースをたっぷりかけてどうぞ！</p>
 <p><b>豚の生姜焼き定食</b>              豚ロースを、生姜を利かせた              自家製のタレで焼きあげた。              旨味たっぷり、スタミナ満点の一品！</p>	 <p><b>鮭の西京焼き定食</b>              2日間、西京味噌にじっくり漬け込み              ふっくらと焼き上げました。              鮭の甘さと味噌の風味がご飯によく合います！</p>

屋の営業 平日 11:30～13:30(L.O)  
 電話 03-6459-4536  
[www.miroku-motsu.jp](http://www.miroku-motsu.jp)

【お得なランチ定食も6月1日（水）よりスタート！】

◇どて煮込み定食

言わずと知れた「三六」の看板メニュー！  
 八丁味噌ベースで、じっくり煮込んだ“もつ”は柔らかく  
 ご飯との相性も抜群！！

◇豚の生姜焼き定食

豚ロースを、生姜を利かせた自家製のタレで焼きあげた  
 旨味たっぷり、スタミナ満点の一品！

◇とんかつ定食

塩麴で柔らかさと豚肉の甘みを出した、ボリューム満点の  
 豚ロースとんかつ。自家製ソースをたっぷりかけてどうぞ！

◇鮭の西京焼き定食

2日間、西京味噌にじっくり漬け込みふっくらと焼き上げました。  
 鮭の甘さと味噌の風味がご飯によく合います！



### 【麻布十番店のこだわり】

三六の定番である「もつ焼き」や「どて煮込み」「もつ鍋」をはじめとした種類豊富な「もつ料理」はもちろん、麻布十番店ならではのメニューも登場。蒸かしたてのじゃがいもをその場でつぶして作る「温かいポテトサラダ」や、だして炊き風味豊かに仕上げる「里芋のから揚げ」、旬を感じさせる「おぼんざい」や新名物の「かつサンド」など、オリジナルも多数取り揃えます。店内は1階に焼き場の見えるカウンター席と、落ち着いたテーブル席で32席、2階には掘りごたつ式のテーブル席18席を配置。雰囲気の異なる1～2階の2フロア、計50席でお迎えいたします。

六本木の繁華街や六本木ヒルズにもほど近い洗練された都心立地でありながら、300年以上の歴史ある商店街や下町情緒にも出逢える麻布十番で、活気がありながらも落ち着いた雰囲気の店内でこだわりの“もつ”料理を楽しめる新しい「三六」の誕生です。



### 【三六のこだわり】

三六は“もつ”を扱う上で最も大切な「鮮度維持」に注力。1号店の創業時からセントラルキッチンを設置し、専任スタッフの手で健康で安全な肉を新鮮なうちに仕込みます。また、下処理から串づくりまで大量生産ではない手づくり感を大切に、自社グループ内にて加工を行うことで品質の均一化と、安全で美味しい商品を安定的に提供することを可能にしています。常に焼き手が焼きやすい形状を考え、一串ずつ手作業で丁寧に串づくりをしているため、食べやすく臭みのない極上の柔らかさを実現、店舗にて最高の状態でご提供しています。

### 【株式会社 バル.ジャパン 会社概要】

公式ホームページ：<http://www.barjapan.co.jp>

- ・設立：2006年10月13日
- ・本社所在地：東京都港区麻布十番2-9-5
- ・資本金：1億円
- ・代表者名：代表取締役 藤野 豊
- ・従業員数：262人（グループ全体、パート、アルバイト含む）
- ・主要事業：フードサービス事業の企画・開発、及び店舗運営
- ・グループ会社：水産物の仲卸 山小三（株式会社山小三）、浅草うな鐵（株式会社ショージアンドケー）

▼写真素材のご要望、掲載・取材に関するお問い合わせ先▼

株式会社 バル.ジャパン 広報室：遠藤恵美

（TEL 03-6453-6700、FAX 03-6453-6701、E-mail [e.endo@barjapan.co.jp](mailto:e.endo@barjapan.co.jp)）