

# “厚切りでボリューム満点の和牛が 格安で食べられる”と人気の焼肉店

焼肉屋 田中商店 開運橋通り店 千葉・成田市



「田中盛り」3人前3750円(上サーロイン・上テンドー・上カルビ)。

「牛とろにぎり」3カン700円(写真上3カン)、「牛あぶりとろにぎり」3カン700円(写真下3カン)。

千葉県成田市にある「焼肉屋 田中商店 開運橋通り店」は、肉屋が経営する焼肉店として人気の店である。5年ほど前に成田市大清水に開業した本店に次ぐ2店舗目で、オープンした2008年8月29日。場所は、JR成田駅東口から、成田山参道に入ってすぐ。京成成田駅からも近く、開運橋を渡ってすぐにある。この店の人気の秘密は、厚切りでボリューム満点の和牛が格安で食べられると多くのお客から評価を受けている圧倒的なお値打ち感にある。

「よりよいものを、より安くを田中商店のコンセプトにしています。肉の卸業をやっており、その利点を生かして、高品質の肉をできる限り格安で提供するように努めています。肉は、おいしさにこだわって和牛のA4からA5クラスを使用しています」と古西弘和代表(有限会社TMO)は言う。

おすすめは「上サーロイン」「上テンドーロイン」各1450円、「上カルビ」「上ハラミ」各1050円。さつと焼いて口に入れると、とろけるようなおいしさが口いっぱいに広がる。この店では、一般の焼肉店にあるコースはなく、「上



2階は落ち着いた雰囲気のある座敷席（写真右上と下）。快適空間で焼肉が楽しめるように、テーブルごとに無煙ロースターを設置している。1階はカジュアルなテーブル席（写真上）で、各テーブルにしちりんガスコンロを設置している。



- 住所 / 千葉県成田市花崎町736-4
- 経営 / 有限会社TMO
- TEL / 0476-20-2989
- 営業時間 / 11時～14時、17時～24時
- 定休日 / 無休
- 坪数・席数 / 50坪・80席
- 客単価 / 4000～5000円
- URL / <http://ggyao.usen.com/0004008291/>

「サーロイン」や「上テンダーロイン」を、ロースの代わりに召し上がって下さい」とおすすめている。一度食べたお客が、そのおいしさに感激してファンになっていく。また、他では口にできない希少価値の肉を揃えているのも、この店のもう一つの売り物だ。例えば、「田中商店特上カルビ」と称して提供している「カインミ」「ササミ」各1200円。品質の良さとボリューム感が素晴らしく、他の店では味わえない満足感があると喜ばれている。

これらの焼肉を盛り合わせたお得メニューも各種用意し、家族客やグループ客に好評である。上サーロイン、上テンダーロイン、上カルビを盛り合わせた「田中盛り」3人前3750円、上カルビ、カルビ、ゲタカルビを盛り合わせた「カルビ3丁目」3人前2600円などがあり、大皿に圧倒的なボリューム感とご馳走感で盛り合わせている。

地元の町で経営する食肉センターから仕入れている、鮮度抜群のホルモンもこの店一押しメニューだ。牛ホルモンには「上ミノ」630円、「レバー」600円など、豚

ホルモンには「ホルモン」「タン」「コブクロ」各400円などがある。

また高品質の和牛の特性を生かして、他では味わえないこだわりの一品をだしている。例えば、にぎりずしを参考に開発した「牛とろにぎり」「牛あぶりとろにぎり」各3カン700円などがあり、ひと味違った焼肉店のメニューとして評判だ。焼肉とともに、この店のもう一つの魅力になっているのが快適な空間づくりだ。店舗は1階と2階の2フロアだが、その時々利用動機に合わせて使い分けられるようにフロアでガラリと雰囲気を違えている。

1階は、気軽に焼肉が楽しめるようにカジュアルなテーブル席。各テーブルにしちりんガスコンロ（東産業株式会社）を設置、周囲に煙がまわらないように真上に排煙フード（同）を取り付けている。

2階はゆっくり落ち着いて焼肉が楽しめる、和の風情漂う座敷席。足を伸ばしてゆっくりくつろげる掘ごたつ式で、個室を主体にした客席構成になっている。各テーブルには、煙や臭いを気にせず焼肉が楽しめるように、無煙ロースター（同）を設置している。