

ここでしか食べられない  
馬肉料理が目白押し  
大人の隠れ居酒屋

「**パイア数限定**」  
**試食会のご案内**  
参加費無料

## 馬肉居酒屋のパイオニア「馬喰ろう」新業態、 「恵比寿 馬くろう」がオープン。

馬の生つくね、馬肉しゃぶしゃぶ…新しい馬肉居酒屋を提案、「馬肉2.0時代」の幕開け！



6月29日(土)、株式会社NTC・デリバは「恵比寿 馬くろう」をオープンします。馬肉文化を世に広めた「馬喰ろう」の新業態であり、店づくりにあたっては、中目黒の人気酒場「初場所」などを手掛ける話題の居酒屋コンビ、吉利雄太&加藤亮をプロデューサーに迎えました。今回は時代のエッセンスを加えてアップデートした馬肉料理を用意。大人が楽しめる隠れ居酒屋となっております。

### 定番の馬肉を新しい食べ方で提案！馬肉に合う日本酒も充実

栄養価が高くヘルシー、かつ安全に生食ができることでも人気の馬肉。今や定番の食材となりましたが、新しい馬肉スタイルを提案すべく、様々な馬の部位を盛り合わせた新鮮な「馬刺し盛り合わせ」をはじめ、馬だからこそ可能な生肉をつくね状にした「生つくね」、薄切りにした馬肉を出汁にサッとくぐらせて、ほんのりと火が入った新感覚の美味しさ「馬肉しゃぶしゃぶ」など、驚きのある多彩な馬肉料理をご用意しています。



### 栄養豊富で女性やトレーニーにも嬉しい馬肉、 多彩なシーンでご利用ください

店内はグレーのモルタルを基調としたシンプルでモダンな雰囲気。やわらかな印象のU字カウンターからテーブル席まで用意しております。ヘルシーで軽い食べ心地の馬肉は女性にも喜ばれ、デートや女子会など多様なシーンでご利用ください。筋トレやダイエットをされる方にも栄養価の高い馬肉はぴったりです。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】  
担当: 沢井 電話: 090-2321-0803  
メールアドレス: kmarma0803@gmail.com

恵比寿 馬くろう(ばくろう)  
東京都渋谷区恵比寿西1-3-11 B1F 電話: 03-5459-8348  
HP: <https://bakurou.com/> / 営業時間: 17:00~23:29 / 定休日: 日曜  
坪数客数: 15坪22~25席 / 客単価: 7000円  
NTC・デリバ HP: <http://www.ntc8348.co.jp/>