



熊本県の契約畜産農家直送の新鮮馬肉×ワインのマリアージュ 京都・四条に「馬肉バル pacalo(パカロ)」10/26(水)オープン 10部位をそろえる馬刺しをはじめ20種類の馬肉料理をラインナップ

■ メディア内覧会のお知らせ ■

開催日時：10月26日(水)15時～17時（17時以降の営業時間内もご試食可能です）

開催場所：馬肉バル pacalo(京都市中京区元法然寺町685番地WISTERIAビル2階)

飲食店を運営する株式会社THAN(サン)(本社：京都府京都市、代表取締役：織田 裕貴)は2022年10月26日(水)、「馬肉バル pacalo」(京都市中京区元法然寺町685番地WISTERIAビル2階)を京都・四条にオープンします。「原価ビストロチーズプラス」などを手掛ける当社の新業態です。



馬刺し盛り(7種盛り2,490円)



馬肉ボロネーゼ(1,380円)



馬タンの燻製(560円)

■ 低カロリー＆高タンパクで注目の馬肉！馬刺しから創作馬肉料理まで20種をラインナップ

「馬肉バル pacalo」は、熊本県にある契約畜産農家から直送した馬肉を使った料理とワインをお楽しみいただけるバルです。仲介業者を介さず畜産農家から直送するため、品質が良く新鮮な馬肉をリーズナブルな価格で提供することができます。馬肉は牛肉や豚肉、鶏肉と比べタンパク質やアミノ酸、鉄分などが豊富で栄養価が高く、低カロリーでヘルシーなため近年人気が高まっています。特に国産の馬肉はクセが少なく、とろける食感の霜降りからしっかりとした肉質の赤身など、部位ごとに異なる旨味を堪能していただけます。

料理は、馬刺しや馬肉を使った創作料理など約20種類の馬肉料理をそろえるほか、ワインに合う「季節野菜のラケットチーズ」(1,480円)「海老とマッシュルームのアヒージョ」(890円)など約60種類をラインナップ。馬刺しは、馬肉本来の旨味を楽しめる「赤身」やコリコリとした食感の「フタエゴ」、たてがみの部分で脂身を味わう「コウネ」など10種類(480円～680円)の部位をそろえ、食べ比べをお楽しみいただける「馬刺し盛り」(5種盛り、7種盛り)もご用意。そのほか、馬タンやカマンベールの瞬間燻製(12種類、280円～560円)や締めにお薦めの「馬肉ボロネーゼ」(1,380円)、デザートには「濃厚なチーズケーキ」(380円)をそろえております。

ドリンクは、常時20種類以上そろえるワイン(グラス=500円～、ボトル=2,000円～)やビール、サワー、ハイボール、ソフトドリンクなど約70種類をご用意。イチゴ、キウイ、パインなどの冷凍フルーツが入った「フルーツサワー」(各680円)は女性にお薦めです。
※価格は全て、税込価格です

■ 店舗概要

店名	馬肉バル pacalo		
所在地	京都市中京区元法然寺町685番地WISTERIAビル2階		
電話番号	075-746-3266	営業時間	月曜～金曜 = 17時～23時、土日祝 = 16時～23時
席数	61席	店舗面積	26.6坪
客単価	4,000円	定休日	なし

< 取材に関するお問い合わせ >



メディア内覧会 概要

日時：10月26日(水) 15時～17時（17時以降の営業時間内もご試食可能です）
場所：馬肉バル pacalo（京都市中京区元法然寺町685番地WISTERIAビル2階）
内容：外観、内観、メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供
担当者インタビュー

■フードメニューのご紹介（一部）

約20種類をそろえる馬肉料理をはじめ、ワインに合うメニューを約70種類をそろえています。



馬肉の生レバー〜ソルティーごま油(990円)



白いポテトサラダ(580円)



馬肉の生ハム(780円)



フレンチチキン南蛮自家製ソース(680円)



海老とマッシュルームのアヒージョ(890円)



濃厚卵のカルボナーラ(980円)

■ドリンクメニューのご紹介（一部）

常時20種類以上そろえるワインをメインに、70種類以上のドリンクをラインナップ。

- ・ワイン(赤・白・スパークリング) グラス=500円～、ボトル=2,000円～
- ・サワー各種 450円
- ・フルーツサワー（イチゴ・キウイ・パイナップル） 680円
- ・カクテル各種 450円
- ・ソフトドリンク各種 360円
- ・生ビール 500円
- ・ハイボール各種 440円～

■運営会社

社名：株式会社THAN(サン) 代表取締役：織田 裕貴
本社所在地：京都市下京区函谷鉾町101アーバンネット四條烏丸ビル6階
設立：2017年4月2日 ウェブサイト：<https://than-web.net/>
業務内容：飲食店運営(全19店舗)
「原価ビストロチーズプラス」(8店) 「原価酒場けいすけ」(2店) 「酒場 もつ猿」(1店)
「肉屋の台所 京都木屋町ミート」(1店) 「Italian bar Kyoto kimuraya」(1店)
「アジアバル607」(1店) 「sinoa」(1店) 「ウマイサカバ」(1店)
「てんぷう」(1店) 「魚と7〜ととせぶん〜」(1店) 「馬肉バル pacalo」(1店)

貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ね下さいませ。

< 取材に関するお問い合わせ >

『馬肉バル pacalo』 広報事務局

担当：岡本 TEL：06-4708-3766

EMAIL：pr@raple.co.jp