

マルシェ × 吉本興業 コラボメニュー
吉本興業ロゴ入り吉本コロッケ、吉本ロールケーキなど
マルシェグループ 「吉本宴会コース」 提供開始

2012年12月1日(土)～2013年1月31日(木)「酔虎伝」、「八剣伝」

「酔虎伝」、「八剣伝」、「居心伝」などを展開するマルシェ株式会社(本社:大阪市阿倍野区、代表取締役社長:谷垣 雅之)は、2012年12月1日(土)～2013年1月31日(木)関西の「酔虎伝」、「八剣伝」において吉本興業株式会社とタイアップした「吉本宴会コース」の提供を開始します。

吉本宴会コースは、吉本興業とのコラボメニューとして、吉本興業のロゴをあしらった吉本コロッケ、吉本ロールケーキを提供します。その他にも、「酔虎伝」の宴会メニューでは、好評の「四代目もつ鍋」、なにわ名物「串カツ」「どて焼」を堪能できます。「八剣伝」では、定番の「串焼き」、冬にピッタリの「もつ鍋」「たこ焼」を堪能できます。

【「酔虎伝」「八剣伝」の特典】

期間中、4名様以上で吉本宴会コースをご注文いただいたグループ幹事様の中から抽選で、100組200名様に吉本興業創業100周年記念「吉本百年物語」の観劇チケットをプレゼント。
※本キャンペーンは「酔虎伝」・「八剣伝」合同キャンペーンです。
※チケットプレゼントは関西地区の店舗限定です。



年末年始の宴会にぴったりなメニューを多数取り揃えています。この機会に是非「酔虎伝」、「八剣伝」、「居心伝」にご来店頂き、こだわりの逸品をご堪能ください。

◆「酔虎伝」

繁華街やビジネス街を中心に明るく親しみやすいお店を展開しています。リーズナブルかつ個性豊かな料理を季節の変化に合わせて約100アイテム常時ラインナップしています。

◆「八剣伝」

本格炭火焼を中心に揚げ物、焼き物、食事などバリエーション豊かに、おいしさと健康にこだわった料理とお酒をご提供しています。店内は木と炭を中心に落ち着いた雰囲気を演出し、幅広い年代のお客様にご支持いただいています。

◆「居心伝」

ドリンク280円(税込294円)均一という低価格で、女性を中心に幅広いお客様を対象とした店舗を駅前立地を中心に展開しています。

■マルシェ株式会社

社名: マルシェ株式会社 代表取締役社長: 谷垣 雅之 本社: 〒545-0021 大阪市阿倍野区阪南町2-20-14 設立: 昭和47年9月8日
事業内容: 「八剣伝」「居心伝」「酔虎伝」「串まん」「八縁」「八右衛門」「海心丸」などの経営及びフランチャイズ 資本金: 15億1053万円
店舗数: 642店舗(平成23年3月31日時点) ホームページ: <http://www.marche.co.jp/index.html>

■吉本宴会メニュー



●八剣伝「吉本宴会コース」3,333円(税込)

【提供内容】

- ・白菜と水菜のチーズドレッシングサラダ
- ・ユッケ(まぐろ・いか)
- ・串焼き2種(若とり・つくね)
- ・揚げ物4種(ポテトフライ・手羽唐揚・たこ焼・吉本コロッケ)
- ・もつ鍋(塩or醤油)
- ・ラーメン(鍋オプション)
- ・吉本ロールケーキ
- ・飲み放題つき



●酔虎伝「吉本宴会コース」3,333円(税込)

【提供内容】

- ・パリパリサラダ(和風ノンオイルorシーザー)
- ・サーモンカルパッチョ
- ・なにわ名物!!どて焼
- ・揚げ物4種(豚・玉ねぎ串カツ/塩糍鶏唐/ポテトフライ/吉本コロッケ)
- ・もつ鍋(しょうゆor味噌or塩)
- ・ちゃんぽん麺(鍋オプション)
- ・吉本ロールケーキ
- ・飲み放題つき

■マルシェグループについて

居酒屋「酔虎伝」「八剣伝」「居心伝」「串まん」等を直営店とフランチャイズ店の複合方式により飲食チェーンを展開し、「八右衛門」「海心丸」「炭火焼バルBarVida」「鉄板焼バルBarVida」「ひとりしゃぶしゃぶ雪国の豚食堂」「くうねるふぁーむ」及び「樂待庵」を直営店で営業しています。

マルシェグループは、昭和45年(1970年)に大阪市内で、創業者であり現創業者顧問の谷垣忠成が「谷垣酒店」として独立開業したのがはじまりで、その後併設の立ち飲み酒場を本格的居酒屋として分離独立させ、「丸忠直売所」、「丸忠酔虎伝」として発展させたのが今日のグループの基礎となっております。

「心の診療所を創造する」というのが当社の経営理念ですが、この考え方のルーツは、谷垣庄太郎(創業者の父親)が、昭和30年初頭に上阪し、後に大阪の飛田で営業をしていた立ち飲み酒場に來られるお客様で若くしてその日暮らしをしていた青年たちを叱咤激励し、貯蓄させ、社会復帰させることができたことから、「居酒屋はお客様同士が会話を通して心を癒す場所であると同時に、その経営者はおお客様の心を癒すことのできる医者たりえる」と気付いたことにさかのぼります。

今後もマルシェグループは、「心の診療所を創造する」という経営理念のもとご来店頂いたお客様に、様々なストレスから開放され、飲食を楽しみ、スタッフのサービスを通じて会話をはずませ、元気になっていただく場所であるよう一歩ずつ取り組んでまいります。

・安心安全の取り組みについて

原材料の生産地や加工工場に出向き、生産からお客様のお口に入るまでの過程を確認できるように取り組んでいます。また、一人でも多くのお客様に安心してお食事をしていただけるよう「アレルギー表示」は大切なものだと考えています。マルシェグループでは7大アレルギー(小麦、そば、乳、玉子、落花生、えび、かに)を表示しています。

・割り箸廃止宣言

マルシェグループでは割り箸を全店で廃止しています。さらに今後の取り組みとして、省エネ・環境・リサイクルなど身近で具体的に「できること」から取り組んでいきます。たとえば、自販機の撤廃(CO2削減、温暖化防止)、廃油のリサイクル(省エネ・リサイクル)等元氣な地球への取り組みにご期待ください。