

【プレスリリース】  
2025年3月17日  
株式会社 eatopia ホールディングス

『うまい肉を、腹いっぱい。』 ミシュラン7年連続獲得店「小石川中勢以」  
「中目黒中勢以」と新業態「ホルモンなかせい」を2店舗同日オープン



ミシュラン7年連続獲得した「小石川中勢以」を運営している株式会社 eatopia ホールディングスが、2025年3月27日(木)に中目黒川の桜並木沿いで、セカンドブランド「中目黒中勢以」と直送生ホルモン「ホルモンなかせい」の2店舗を同時オープンいたします。

「中目黒中勢以」は小石川中勢以の熟練の肉職人が、最上の味をもつ和牛山形県尾花沢産「霜降り和牛」を日本の伝統熟成技術”枯らし”を施した商品をお手頃な価格でお召し上がりいただけます。

「ホルモンなかせい」は『うまい肉を、腹いっぱい。』をコンセプトに、グループ会社の養豚場の豚を屠畜している食肉センターから、生ホルモンを直送で仕入れることで、これ以上ない鮮度と価格のホルモン焼肉を実現します。

思い切り食べて飲んで客単価2,500円想定という、価格にも強いこだわりをもっています。

## 小石川中勢以とは

熟成肉のパイオニアとして知られる「小石川中勢以」は、こだわりの枝肉を仕入れ、日本古来からの伝統である”枯らし”の熟成法を習得した肉職人が、精緻な技術を用いて2ヵ月以上の長期熟成を行い、“神戸牛”など最高の素材の味を最大に引き出したステーキを提供しています。そのクオリティはミシュラン掲載、食べログ百名店選出などの評価を受けています。

## セカンドブランド「中目黒中勢以」の特徴

小石川中勢以の肉職人が、手ごろな価格でありながら最上の味をもつ和牛を全国で探し回り、遂に見つけ出した山形県尾花沢産「雪降り和牛」を採用し、小石川同様”枯らし”熟成させた商品をお召し上がりいただけます。

「雪降り和牛」は山形県産黒毛和牛の中でも極上の逸品のみが名乗ることを許されており、サシのきめが細かく、くちどけがフワッと軽やかなことが特徴です。

中目黒中勢以ではこの熟成肉を手ごろな価格の3つのコースでご提供いたします。

- ・「名物 熟成和牛ハンバーグコース」5,980円(税込 6,578円)
- ・「熟成雪降り和牛赤身と霜降り食べ比べコース」8,980円(税込 9,878円)
- ・「熟成神戸牛と熟成雪降り和牛ステーキ食べ比べコース」11,980円(税込 13,189円)

## 直送生ホルモン「ホルモンなかせい」の特徴

ホルモンホルモンなかせいのコンセプトは『うまい肉を、腹いっぱい。』です。

グループ会社が営む養豚事業者の豚を屠畜している食肉センターから、生ホルモンを直送で仕入れることで、これ以上ない鮮度と価格のホルモン焼肉を実現します。

店舗で肉職人が丁寧に仕込んだホルモンは、素材そのものの品質をお楽しみいただける優しい味付けで、お客様のお好みでタレ、辛味噌などをつけてお召し上がりいただけます。

値段を気にせずお腹いっぱいお召し上がりいただくため、価格にも強いこだわりをもっていきます。



人気部位の「タン(上写真)」も含めて商品は大半が一皿 80g390 円(税込 429 円)。

- ・タン 390 円(税込 429 円)
- ・ハラミ 390 円(税込 429 円)
- ・カシラ 390 円(税込 429 円)
- ・シロコロ 390 円(税込 429 円)
- ・レバー 390 円(税込 429 円)
- ・トントロ 390 円(税込 429 円)
- ・他、ホルモン、一品メニュー多数あります

お酒含むドリンクは「ハイボール」など大半を一杯 99 円(税込 108 円)にてご提供します。

- ・ハイボール 99 円(税込 108 円)
- ・レモンサワー 99 円(税込 108 円)
- ・焼酎 99 円(税込 108 円)
- ・ウーロンハイ 99 円(税込 108 円)
- ・ジャスミンハイ 99 円(税込 108 円)
- ・生ビール 99 円(税込 108 円) 開店記念価格(通常価格 390 円)
- ・他、ホッピー、日本酒、ソフトドリンクメニュー多数あります

【プレスリリース】  
2025年3月17日  
株式会社 eatopia ホールディングス

### 店舗情報(中目黒中勢以)

開店予定日 : 2025年3月27日(木)  
所在地 : 東京都目黒区青葉台1-23-3 青葉台東和ビル1F  
アクセス : 中目黒駅から目黒川の桜並木を徒歩6分  
営業時間 : (ランチ)11:30-15:00 (ディナー)17:00-22:00  
客席数 : 23席(カウンター5席、テーブル18席)

### 店舗情報(ホルモンなかせい)

開店予定日 : 2025年3月27日(木)  
所在地 : 中目黒中勢以と同じ  
営業時間 : (ランチ)後日オープン (ディナー)17:00-23:00  
客席数 : テーブル36席

## 株式会社 eatopia ホールディングスについて

社名の eatopia は「eat(食べる)+utopia(ユートピア)」の造語で、楽しく感動していつも行きたくなる飲食店を創っていきます。

商号 : 株式会社 eatopia ホールディングス  
本社 : 神奈川県川崎市幸区南幸町2-9-1  
設立 : 2023年3月6日  
代表者 : 代表取締役 伊藤 永  
事業内容 : ミシュラン掲載「中勢以」ビブグルマン掲載「ソラノイロ」  
和の鉄人「道場六三郎」創業の「銀座ろくさん亭」  
食べログ百名店「本店山科」「銀座山科」など多彩な展開をしています。

### 店舗展開

株式会社 eatopia : 本店山科、銀座山科、中勢以、ギユトピア、肉匠みちば、  
THE BIFTEKI  
株式会社道場六三郎事務所 : 銀座ろくさん亭、懐食みちば  
株式会社ソラノイロ : ソラノイロ、革新家、マルミヤ  
株式会社ザ・ハミルトン : Bar THE HAMILTON、RYUJIN、GS、MEITEN