

——大ヒット小説「成瀬あかりシリーズ」舞台化記念 コラボ第3弾——

大津市の老舗近江牛 松喜屋が 「成瀬コース」2026年6・7月限定で提供開始

滋賀県大津市の近江牛専門店・株式会社松喜屋（代表取締役 西居 基晴）は、宮島 未奈著『成瀬は信じた道をいく』（新潮社）とのコラボレーション第3弾となる「成瀬は信じた道をいく × 近江牛 松喜屋コース」を、2026年6月1日（月）より本店レストランにて提供いたします。

2026年7月、「成瀬あかりシリーズ」の舞台化が京都・大津で実現することを記念し、物語の舞台・大津に店を構える松喜屋ならではの趣向を凝らしたコースを企画。作中に登場する「松喜屋」のエピソードや風景を一皿一皿に落とし込み、小説の世界観をテーブルで体感できる特別なひとときをご用意いたしました。



■ 開催概要

期 間	2026年6月1日(月)～7月31日(金)
提供場所	近江牛専門店 れすとらん松喜屋 本店(滋賀県大津市唐橋町14-17)
ご予約	電話またはWEB TEL 077-534-2901 HP https://www.matsukiya.net
舞台公演	【成瀬は天下を取りにくい】 京都公演：南座(京都)・2026年7月16日(木)～26日(日) 大津公演：大津市民会館(滋賀)・2026年7月28日(火)～29日(水)

HP



■ 成瀬は信じた道をいく × 近江牛 松喜屋コース

◆ 近江神宮 “かるた風” サラダ

成瀬あかりが挑んだ競技かるたの聖地・近江神宮にちなみ、色とりどりの食材を百人一首の札に見立てた華やかなサラダ。

◆ 成瀬の欲張り 4種盛り合わせ

- ・成瀬の愛した近江牛コロッケ
物語の中で成瀬が愛した滋賀名物・近江牛コロッケを、松喜屋流に仕上げた一品。
- ・113系ミートロール
JR 琵琶湖線や湖西線を走っていた113系電車をモチーフにしたミートロール。
大津の日常風景を食で表現。
- ・手作り『コンビーフはうまい』
作中で成瀬が語る名言「コンビーフはうまい」を、松喜屋特製の近江牛手作りコンビーフで再現。
- ・ピワマスのマリネ
琵琶湖の固有種・ピワマスを使った爽やかなマリネ。滋賀の湖の恵みをそのままに。

◆ #成信のスープ

『成瀬は信じた道をいく』の「成」と「信」を冠した、心温まる一椀。作品のテーマである友情と信念を表現。

◆ 『ハレの日 松喜屋』近江牛すき焼き

物語の中で「ハレの日に訪れる特別な場所」として登場する松喜屋の代名詞・近江牛すき焼き。
厳選した近江牛を割り下でじっくり煮込んだ、コースのメインディッシュ。

◆ 喫茶パフェ おつまみ昆布

シリーズに登場する「喫茶」をイメージしたパフェ。おつまみ昆布を添えた遊び心ある一品。

近江牛すき焼き 60g 6,050円(税込)	近江牛サーロインステーキ 90g 9,680円(税込)	近江牛サーロイン極上ステーキ 120g 14,520円(税込)
---------------------------	--------------------------------	------------------------------------

※上記コース料金は、メインの肉質・グラムによって異なります。サラダ・前菜・スープ・デザートは共通です。

■ 「成瀬」シリーズ 舞台化について

宮島未奈著『成瀬は天下を取りにいく』『成瀬は信じた道をいく』（いずれも新潮社刊）は、滋賀県大津市を舞台に、型破りな少女・成瀬あかりの奮闘と成長を描いた青春小説シリーズ。『成瀬は天下を取りにいく』は2024年本屋大賞を受賞し、シリーズ累計220万部を超える大ヒット作となっています。

2026年7月、同シリーズの舞台版がいよいよ京都・大津にて上演されます。なお、今回の舞台化は『成瀬は天下を取りにいく』『成瀬は信じた道をいく』を原作としており、松喜屋のコラボコースはシリーズ第2弾『成瀬は信じた道をいく』の世界観を中心に構成しています。シリーズを通じた大津の魅力を、食の場でお楽しみいただけます。物語の舞台となった大津の地で行われる特別な上演に合わせ、作中に「ハレの日に訪れる場所」として登場する松喜屋が、コラボ限定コースを用意いたしました。

■ 松喜屋について

松喜屋は、滋賀県大津市に構える近江牛専門のレストランです。最高品質の近江牛を中心に、地元・滋賀の食材をふんだんに使った料理を提供し、地域の方々のみならず、遠方からの観光客や美食家にも長年愛され続けています。

小説『成瀬は天下を取りに行く』シリーズにも名前が登場し、主人公・成瀬あかりにとって「特別なハレの日に訪れる憧れの場所」として描かれています。2023年の第1弾、2024年の第2弾コラボに続き、今回の舞台化記念コラボ第3弾でも、物語と大津の食文化をつなぐ架け橋として、特別なコースをご用意いたしました。

■ 報道関係者からのお問い合わせ先

近江牛専門店 れすとらん松喜屋 本店 担当：山本 誠 E-mail yamamoto@matsukiya.net

〒520-0851 滋賀県大津市唐橋町 14-17

TEL 077-534-2901 FAX 077-526-7029

HP <https://www.matsukiya.net>

営業時間 ランチ 【平日】 11:30-15:00 (最終ご案内 14:00)

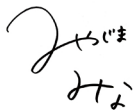
【土日】 11:00 より

ディナー【全日】 17:00-21:30 (最終ご案内 20:00)

宮島 未奈 氏 / 著(新潮社)

「成瀬は信じた道をいく」

松喜屋特別コラボ企画


宮島 未奈 氏

滋賀の皆さまに見てもらおう！
成瀬が本屋大賞取りましたー!!

松喜屋 最高です!!

成瀬は天下を取りに行く

お楽しみください!!

おしながき

- ◆ 近江神宮 “かるた風” サラダ
- ◆ 成瀬の欲張り 4 種盛り合わせ
成瀬の愛した近江牛コロッケ
113系ミートローレル
手作り『コンビーフはうまい』
ピワマスのマリネ
- ◆ # 成信のスープ
- ◆ 『ハレの日 松喜屋』 近江牛すき焼き
白飯
- ◆ 喫茶パフェ おつまみ昆布

宮島 未奈 氏 / 著(新潮社)

「成瀬は天下を取りに行く」

「成瀬は信じた道をいく」 × 松喜屋特別コラボ企画

