

サバと餃子の旨い店『九州熱中屋』が横浜・桜木町に登場！

『九州熱中屋 桜木町クロスゲート LIVE』

2016年4月27日（水）オープン

ダイヤモンドダイニングのグループ会社・株式会社ゴールデンマジックは2016年4月27日（水）に『九州熱中屋 桜木町クロスゲート LIVE』をオープンします。



「九州の繁盛店が東京にやってきた！」をコンセプトに九州の美味しい料理を集めた九州料理居酒屋『九州熱中屋』代表の山本が現地で探し出した九州各地のこだわりの逸品を中心に長崎の西方 100km にある五島の海産物を多数投入！日本屈指の好漁場であり、ほかとはひと味もふた味も違うおいしい魚の宝庫・五島の豊富な海の幸をお楽しみください

【九州熱中屋ホームページ】

<http://www.golden-magic.com/nechuya/>

店舗概要

店舗名	九州熱中屋 桜木町クロスゲート LIVE (きゅうしゅうねっちゅうや さくらぎちようくろすげーと らいぶ)	
住所	〒231-0062 神奈川県横浜市中区桜木町 1-101 クロスゲート3階	
アクセス	JR 桜木町駅 徒歩 1分、横浜市営地下鉄 桜木町駅 徒歩 1分 みなとみらい線 馬車道駅 1b 出口 徒歩 3分	
TEL	045-650-7730	
営業時間	月～木・金・祝前	17:00～23:30 (L.O.22:30)
	土	11:30～23:30 (L.O.22:30)
	日・祝	11:30～23:30 (L.O.22:30)
総席数	64席	
総面積	35.84坪	
平均予算	3,500円	
お通し	290円(17時～)	
URL	http://r.gnavi.co.jp/nxy6j0vs0000/	
オープン日	2016年4月27日	

『熱中屋』看板メニューのご紹介

有名ブランド魚を数多く育てる「豊後（ぶんご）水道」で育ったさばを独自のルートで仕入れし、東京では非常に珍しい生きたままの状態です。丁寧に店舗まで運び、ご提供直前に捌く「活豊後さば」。

この2品は必ず食べていただきたい『九州熱中屋』の二大看板メニューです。

また、五島の海の幸を中心に『九州熱中屋』独自のこだわりの厚さに削っていただいている「厚削り鯉節」など酒の肴にうってつけのつまみも多数投入しています。

熱中屋自慢の「活さば」

大分直送「活豊後さば刺し」

大分県豊後水道の荒波にもまれ、身の締まり、脂ののりと共に超一級品のさばを大分から約 1,000 kmの道のりを活魚車で丁寧に搬送し、お客様のご注文をいただいてから生簀から引き上げます。

脂ののったトロトロの腹側の身と、ギュっとしまったコリコリの背側の歯ごたえ。東京ではなかなか食することのできない新鮮そのものの味わいをぜひ実感して下さい！

■活豊後さば刺し 1尾 3,980円 / 半尾 1,980円



<「豊後さば」がお客様の口に運ばれるまで>



大分県と愛媛県の間「中島」という場所で稚魚から大切に育てた豊後さばは、約3年間で出荷されます。



出荷の際、網は決して使用せず、バケツを使ってさばに傷をつけないように細心の注意を払って引き揚げます。



大分→神奈川県まで約18時間、1,000 kmの道のりを活魚車で運搬。急発進・急ブレーキ・急ハンドルは厳禁！



神奈川の岬水産を中継し熱中屋各店へ配送。優しく運ばれたサバは水槽の中でも元気に泳ぎ回ります。

お店で握っているから旨い！「博多一口鉄板餃子」

豚の腕挽肉を粘りが出るまで丁寧に良くまぜ、食感、ジューシー感にこだわり、さらに粗挽肉を投入！キャベツ、ニラなどの野菜をたっぷり混ぜ合わせた種を特製の皮で一つ一つ包みこんだ自家製餃子です。

■博多一口鉄板餃子 1,000円



おいしい魚の宝庫・五島列島の海の恵み

黒潮本流から分岐して北上する温暖な対馬暖流と、列島付近に発生する沿岸流との影響から魚たちの餌となるプランクトンに恵まれた西日本でも有数の好漁場である五島の海。

五島の豪快な荒波にもまれ、コリコリとした食感が楽しめる身の締りと豊富な餌でしっかり脂ののります。

胡麻あじ

あじの旨味を引き出す絶妙な味わいのタレ・ゴマと醤油などを合わせたゴマ醤油を使った魚料理は九州ではお馴染みの郷土料理。

タレとゴマの風味が引き立てるあじの甘味と旨味、鮮度のいい身の締まったプリプリ食感が楽しめます。

■胡麻あじ(大) 880円、(小) 590円

■胡麻あじの握り 650円



肝醤油で食べる五島のいか

五島産のするめいかは、肉厚ながら想像以上に柔らかく、噛めば噛むほどに甘みと旨味を味わえます。

天ぷらと炭火焼は特製の肝醤油につけてお召し上がりください。

その他、地元・五島水産と共同開発した

こだわりの「特製いかの塩辛」も絶品です。

■天麩羅(一杯) 980円、(半杯) 590円

■炭火焼き(一杯) 980円、(半杯) 590円

■特製 いかの塩辛 390円



五島の風を感じる『浜口水産』の「すり身」メニュー

「昔ながらの手作り」「魚本来の味を十分に引き出すこと」を

モットーに60年余り練りものを作り続ける『浜口水産』の

すり身を使った焼きたて熱々のちくわをはじめ、熱中屋

オリジナルのさつま揚げや、他にはないもちもち感が

味わえる揚げかまぼこ「ばらもん揚げ」をご用意しています。

■竹巻きちくわのぼたぼた炭火焼き 380円

■季節のさつま揚げ 690円

■ばらもん揚げ 白 390円、黒 390円



『熱中屋』特製「山本海産物」の鰹節

旨み際立つ！厚削り鰹節

「厚削り鰹節の刺身」は、『熱中屋』の特注品で

鰹節の本来の味わいを存分に味わえるよう

削り歯の幅や本節の固さなど試行錯誤し、

絶妙なしっとり感と厚さを実現しました。

■厚削り鰹節の刺身 山葵添え 630円



目の前で削りたてをかける鰹節メニュー

噛んだときの舌触り、味が格段に違う削りたての鰹節を

豪快に焼いたネギの一本焼きや冷奴、炊きたてご飯に

どっさりと盛ってご提供します。

想像しただけでも垂涎ものの逸品です。

■削りたての鰹節がけ ネギの一本焼き 490円

■冷奴 極薄鰹節がけ 450円

■今日のお漬けもん 極薄鰹節がけ 390円



九州で最もポピュラーなお米「ヒノヒカリ」

「ヒノヒカリ」はコシヒカリを親に持つ品種で、そのほとんどが九州で作られており、九州では定番中の定番です。コシヒカリより、少し小さな粒ですが、甘味の後味が長く続くのが特徴です。西日本の各地で生産されていますが阿蘇山から流れる地下天然水が豊かな土壌を作り上げる熊本県産のものが高い評価を得ています。

卓上の釜で炊き上げる炊き立ての熊本県産ヒノヒカリ

じっくりお釜で炊き上げた、炊き立てのお米に削りたての鰹節を乗せ、自家製のアゴ出汁醤油をかけてお召し上がりいただきます。

■熊本県産米 ヒノヒカリ炊きたて釜飯 750円



宮崎県ドリームファーム 霧島黒豚

『九州熱中屋』代表の山本が身のしまり、脂の甘み、赤身のコクとどれをとっても日本で一番旨いと実感した豚肉です。日本最南端の連峰「霧島連山」の麓で育てられた「霧島黒豚」は、永年の研究から独自の飼料を開発し、成長段階に合わせた適切な餌を与え、甘みやコクのある肉質の豚に育てています。山の斜面を使い空気の通りがよい豚舎は、常に清潔でクラシックが流れており、豚にストレスをかけないよう徹底され、愛情豊かに肥育されています。

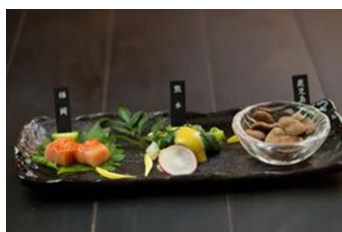


<ドリームファーム霧島黒豚メニュー>

- 霧島黒豚の腕つぶし溶岩焼き 890円
- 霧島黒豚のしゃぶしゃぶ 1人前 1,800円

<その他、料理メニュー（約全30種）>

- 馬刺 特上馬刺し3点盛り 2,480円/赤身 980円/コーネ 1,080円/フタエゴ 1,080円ほか
- あて 九州三国盛り 880円/五島産塩くじら 590円/酢もつ 柚子風味 480円/おきゅうと 390円ほか
- 名物 辛子れんこん 490円/がめ煮 580円/宮崎名物チキン南蛮高菜タルタルのつけ 880円ほか
- 鍋飯 博多もつ鍋 1人前 1,380円~/長崎皿うどん 860円/アゴ出汁五島うどん とろろ付き 650円ほか
- 甘味 長崎半熟カステラ 690円/熊本ジャージーアイス 580円/塩はちみつ芋カリ 580円ほか



お酒

当店では鹿児島県産を中心に約 30 種類の本格焼酎をはじめ、
柚子など南国の果実を使った飲みやすい九州果実酒やなど九州産地のお酒を厳選し取り揃えました。
その他、人気のハイボールなど定番のお酒も幅広くご用意しております。

<お酒メニュー例 (全約 150 種) >

自家割焼酎 299 円

鹿児島の居酒屋で「酒」といえば、焼酎が出てきますが、
大抵は良水と焼酎を 5 対 5 で割り一晩寝かせた
自家割焼酎と言われる物が提供されます。
水と合せて一晩寝かせる事により、角が取れ、
まろやかで風味豊かなまた新しい飲み物に変わります。



■ノンアルコール (全 4 種) 399 円~

HOKORI (ノンアルコールビール+グレープフルーツ) 599 円 位置について! (柚子+コーラ) 499 円
 はいっ と言ってください。(ウーロン茶+レモン果汁) 399 円 ドライゼロ 449 円

<その他、お酒メニュー>

■本格焼酎 449 円~ ■アサヒスーパードライ 499 円 ■サワー 399 円~ ■日本酒 649 円~
■果実酒 349 円 ■ノンアルコール 399 円~ ■ソフトドリンク 399 円~

※価格は税抜き表示です。

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 亀田

TEL:03-6858-6085 / FAX:03-6858-6086

ゴールデンマジック HP:<http://www.golden-magic.com> / E-mail: pr@diamond-dining.com