

独自で育てたオリジナルサバを加え、長崎・五島産の魚も新たに多数投入 サバと餃子の旨い店『九州熱中屋』が グランドメニューを一新

株式会社ゴールデンマジック(本社：東京都港区芝 代表取締役社長：山本 勇太)が運営する“サバと餃子が旨い店「九州熱中屋」”では、グランドメニューを2年ぶりに変更した新メニューを6月21日(火)よりご提供スタートいたします。



九州 熱中屋

「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/>

『熱中屋』看板メニューのご紹介

生きたままの状態ですべて店舗まで運び、ご提供直前に捌く脂の乗った看板メニュー「豊後さば」に『九州熱中屋』オリジナルの天然に近い「泳ぎ熱中サバ」を加え、2種類の活サバ刺しをご用意。さらにサバのラインナップも広がり「炙りメサバ」や「胡麻サバ」など新サバメニューが登場しました。長崎・五島列島の海の幸をつかったメニューのラインナップも強化。ひとつひとつお店で握る「博多一口鉄板餃子」をはじめ、看板メニューはそのままに九州の美味しい魚、肉メニューを取り揃えました。

熱中屋自慢の「活サバ」

豊後水道の荒波にもまれた身の締り脂の乗りとともに最高の「活豊後サバ刺し」

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、ギュッ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 5,000円 / 半尾 2,500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の「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、1,000km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良く泳ぎ回ります。

熱中屋自社ブランドサバ「駿河湾産 泳ぎ熱中サバ刺し」

サバを愛しすぎて自社で独自に育てちゃいました！

北には日本一高い富士山、南には日本一深い駿河湾に囲まれた沼津に熱中屋専用いけすを設けて育てています。

天然のサバをオリジナルのエサで1~3か月育ててから出荷する熱中サバは、さっぱりとした味わいで食感もコリコリしています。

■駿河湾産泳ぎ熱中サバ刺し 1尾 3,600円 / 半尾 1,800円

本日の時季サバ

肉厚で脂乗りバツグンの国産サバを当店でめてご提供します。

表面を軽く炙ったメサバは、ジューシーでとろけるような味わいです。

五島灘の塩やわさびと一緒に召上がりください。

■炙りメサバ刺し 厚切 1,280円 / 薄切 780円

長崎県産 長崎ハーブ鯖 胡麻サバ

長崎の「ハーブ鯖」はエサにナツメグ、オレガノ、シナモン、ジンジャーを使用しているため、従来のサバと違い生臭さが少なく、年中大変脂が乗った美味しいサバが食べられます。

そんな福岡の郷土料理を「胡麻サバ」でご提供いたします。

まずタレに1分間着け、胡麻とまぶして海苔をかけてお召上がり下さい。

■活豊後さば刺し 大 1,500円 / 小 880円



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混ぜ、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



<「博多一口鉄板餃子」ができるまで>



国産豚の腕挽肉を粘りが出るまでよく混ぜます。



さらに粗挽き挽肉を入れ、食感とジューシー感をプラス。



そこにキャベツやニラなどの野菜をたっぷり投入。



決まった重さとひだの数で丁寧に素早く握ります

おいしい魚の宝庫・五島列島の海の恵み

九州・長崎の西方に浮かび、美しい海と豊かな自然に恵まれた長崎県五島列島。

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。

五島の豪快な荒波と恵まれた漁場は美味しい海の幸の宝庫としても有名です。コリッコリ、プリップリの食感とうまみは五

五島産するめいか

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。

素材そのものの味わいを楽しめる「てっさ」や「釜茹で」をはじめ、特製の肝醤油で炒めた「鉄板焼き」、肝醤油につけてお召し上がりいただく「天麩羅」「炭火焼」をご用意しました。

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。

- 五島近海するめいか 限定 烏賊てっさ 980 円
- 五島イカの釜茹で アゴ出汁わさび醤油で 590 円
- 五島イカとキャベツの肝醤油鉄板焼き 680 円
- 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
- 季節の手作りさつま揚げ 690 円
- ばらもん揚げ (白・黒) 390 円
- 浜口水産 五島巻 390 円

目の前で削りたてをかける特製「山本海産物」の鰹節

房の状態ままの鰹節の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冷奴やお漬物、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。

- 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



九州を代表するお米「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。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。

卓上で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く炊き立てご飯の釜飯のほか、お茶漬けも 3 種ラインナップしています。

- 熊本県産米 ヒノヒカリ炊きたて釜飯 750 円
- 胡麻サバ丼 780 円
- お茶漬け海苔 480 円
- お茶漬け明太子 580 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。

■霧島黒豚の海塩焼き食べ比べ **1,580 円**

■霧島黒豚 三枚ばら肉の海塩焼き **1,480 円**



熱中屋自慢の「鍋」

卓生もつ使用 選べる3種のスープ 博多もつ鍋

■塩スープ **1人前 1,380 円**

数種類の塩とにんにく、ごま油の薫りが特徴。さっぱりとした中にも深いコクがあります。

■醤油スープ **1人前 1,380 円**

関ヶ原のたまり醤油を使用し、大豆のコクと旨みを生かしたもつ鍋の王道の味。

■豚骨と擦りおろし野菜の濃厚スープ **1人前 1,480 円**

豚骨スープに擦りおろし野菜入れることで脂っぽくないまろやかな味わいに仕上がります。



五島列島名物 アゴ出汁スープで食べる「霧島黒豚のしゃぶしゃぶ」

五島産のアゴを賢沢に使い、仕上げに香ばしく焼いた塩アゴを浮かべた出汁は、九州人には欠かせないアゴならではの風味豊かなクセになるスープに仕上がります。

霧島黒豚はコクのあるバラ肉を使用。1ミリの厚さにスライスすることで、口に入れた瞬間とろけるような味わいと食感をお楽しみいただけます

■霧島黒豚のしゃぶしゃぶ 特注 完熟ゆず胡椒添え **1人前 1,800 円**



<その他、料理メニュー (全約 80 種) >

- あて 特注 熱中屋 明太子テイスティング三種 980 円/酢もつ 柚子風味 480 円/人文字ぐるぐる 380 円ほか
- 名物 豚二郎玉辛子れんこん 520 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
- 野菜 大長茄子おつけもん 580 円/安納芋のポテトサラダ 530 円/海苔とおきゅうとのさっぱりサラダ 580 円ほか
- 馬 特上馬刺し 3点盛り 2,480 円/赤身 980 円/霜降り 1,800 円/フタエゴ 1,080 円ほか
- 牛舌 博多 舌焼き 1,280 円/舌シチュー 880 円
- メ アゴ出汁五島うどん 650 円/長崎ちゃんぽん 880 円/長崎皿うどん 860 円/中洲とんこつラーメン 790 円ほか
- 甘味 食べるミルクケーキ 380 円/長崎半熟カステラ 690 円/あまおうジェラート 380 円/塩はちみつ芋カリ 650 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
- はいつ 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 499 円
- ソフトドリンク 399 円～

※価格は税抜き表示です。

※店舗により一部価格が異なります。何卒ご了承ください。

店舗概要

- 会社名 : 株式会社ゴールデンマジック
- 所在地 : 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18 階
- 代表者 : 代表取締役社長 山本 勇太
- 事業内容 : 飲食店の経営
- 店舗数 : 東京・埼玉・千葉・神奈川・大阪・京都・兵庫 : 計 75 店舗(2016 年 5 月 31 日時点)
- 設立 : 2009 年 5 月
- 資本金 : 1 億円
- URL : <http://www.golden-magic.com/>

【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