

サバと餃子の旨い店『九州熱中屋』の新店舗が10月25日(火)オープン!

『九州熱中屋 小岩 LIVE』

生ビール・ハイボール・自家割焼酎 を199円でご提供する

オープニングイベントを10月25日(火)～11月1日(火)開催!!

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「九州熱中屋」ブランド76店舗目となる『九州熱中屋 小岩 LIVE』を2016年10月25日(火)にオープンします。



「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 小岩 LIVE (きゅうしゅうねっちゅうや こいわらいぶ)
住所	〒133-0056 東京都江戸川区南小岩7-25-10 第1杉浦ビル1階
アクセス	JR総武線 小岩駅 南口より徒歩1分
TEL	03-5622-5070
営業時間	月～木 16:00～23:30 (L.O.22:30) 金・土・祝前 16:00～4:00 (L.O.3:00) 日・祝 16:00～23:30 (L.O.22:30) ※10/31(月)、11/7(月)、11/14(月)、11/21(月)は 誠に勝手ながらお休みさせていただきます。
総席数	60席
総面積	25.26坪
平均予算	3,500円
お通し	500円
URL	http://r.gnavi.co.jp/8ygu1ubx0000/
オープン日	2016年10月25日(火)



『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 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 1,000 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メてご提供します。

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育ちます。

そんな脂の乗ったサバを福岡の郷土料理を「胡麻サバ」でご提供いたします。まずタレに 1 分間漬け、胡麻と海苔をまぶし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



<「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島で育った証です。

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、特製の肝醬油で炒めた「鉄板焼き」、肝醬油につけてお召し上がりいただく「天麩羅」「炭火焼き」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 アゴ出汁わさび醬油で 590円
- 五島イカとキャベツの肝醬油鉄板焼き 680円
- 天麩羅 (一杯) 980円
- 炭火焼き (一杯) 980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」の鯉節

房の状態ままの鯉節の噛んだときの舌触り、味が格段に違う削りたての鯉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。

- 熊本県産米 ヒノヒカリ炊きたて釜飯 750 円
- 冷奴 極薄鯉節がけ 450 円
- 今日のお漬けもん 極薄鯉節がけ 390 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、ごま油を使用。さっぱりとした中にも深いコクのある味わい。
- 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、脂っぽくないまろやかな味わいに仕上げています。



五島列島名物 アゴ出汁スープで食べる「豚のしゃぶしゃぶ」

五島産のアゴを贅沢に使い、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。

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

- 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स्ट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 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 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 1,300 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/塩はちみつの芋カリ 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
- はいっ とってください。（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・梅酒 399 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。

会社概要

- 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 96 店舗(2016 年 9 月末日時点)
- 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