

九州郷土料理居酒屋「九州 熱中屋」76店舗にて6月1日（木）よりご提供をスタート！  
長崎の離島・五島産「五島豚の冷しゃぶ」や五島名物・五島うどんの「地獄炊き」が楽しめる

## 五島を味わう「九州 熱中屋」の夏メニュー

株式会社ゴールデンマジック（本社：東京都港区、代表取締役社長：山本勇太）が関東エリアと関西エリアを中心に運営する九州郷土料理居酒屋「九州 熱中屋」全76店舗では、夏期限定のおすすめメニューを6月1日（木）よりご提供スタートいたします。

### 夏、香味野菜と五島豚の3秒しゃぶしゃぶ冷やし盛り 各 1,080円

香味野菜のうえに、さっと3秒しゃぶしゃぶした柔らかい五島豚と削りたてのかつおぶしをたっぷり乗せた冷しゃぶです。アゴ出汁醤油を入れた卵と絡める「釜玉仕立て」と熱中屋特製のさっぱりした「特製ゴマポン酢」からお選びください。



五島豚

#### 【長崎県五島列島「草野ファーム」の「五島豚」】

ながさき農林業大賞運営委員会主催の「平成23年度ながさき農林業大賞」において、食の安全・安心や環境に配慮し、技術・経営がトップクラスにある認定農業者・林業者に贈られる「農林水産大臣賞及び長崎県知事賞」に選ばれた「草野ファーム」。

草野ファームで育てられている豚は、自社で作ったお米を食べて育てられているため、柔らかさや香りが増し美味しい豚肉になります。

また「九州 熱中屋」では、豚を一頭買いで仕入れているため、さまざまな部位を低価格かつおいしい状態でご提供できます。



五島  
きびなご

### キビナゴとキャベツの鉄板焼 680円

九州地方での水揚げが多く、九州の郷土料理には欠かせない「キビナゴ」。

骨まで丸ごと食べられるぷりっとしたキビナゴを揚げて、たっぷりのキャベツと一緒に炒めました。

熱中屋特製の旨塩ダレがきいた、ビールがグイグイ進む一品です！！



五島  
うどん

### 五島うどん地獄炊き 各 780円

讃岐うどんや稲庭うどんと並ぶ日本3大うどんのひとつ「五島うどん」は五島の名産である椿油が練り込まれた喉越しの良いうどんです。「釜揚げうどん」のことを地元では「地獄炊き」と呼びます。

自家製のアゴ出汁醤油を入れた卵と絡める「釜玉仕立て」が本場の味「アゴ出汁」からお選びください。

## <夏のさっぱり鶏メニュー>



### 特製生姜ダレで味わう

### 夏野菜と鶏もも肉のグリル

880 円

ジューシーに焼きあげた鶏のもも肉にねぎをたっぷり入れた特製の生姜だれをかけてお召し上がりいただきます。夏野菜と一緒にさっぱりお召し上がりください。



### 低温調理 しっとりローズの鶏天 680 円

大分名物のさっぱりジューシーな鶏天。熱中屋ではじっくりと時間をかけ真空調理し、しっとりさせた鶏ムネ肉を揚げてお作りしています。五島灘のお塩でお召し上がりください。

※価格は税抜表示です

## サバと餃子の旨い店『九州熱中屋』



「九州 熱中屋」の看板メニューは、生きたままの状態丁寧で店舗まで運び、ご提供直前に捌いて、身がしまったコリコリの状態でお召し上がりいただく「活サバ」。関東エリアの店舗では、脂の乗った大分産の「豊後さば」と「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しております（関西エリアは「豊後サバ」のみ）。

サバメニューはそのほか、「炙りメサバ」や「胡麻サバ」などさまざまな食べ方をご提案いたします。

もうひとつの看板メニューが、ひとつひとつお店で握る「博多一口鉄板餃子」。ひとつひとつ店内で手包みし、オーブンを使い焼き上げる餃子はサクサクジューシー！

その他、長崎県の離島・五島の海の幸をはじめ、五島で生まれ育った「五島豚」を使ったメニューも豊富に取り揃えています。

【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

ダイヤモンドダイニング HP : <http://www.diamond-dining.jp> / E-mail : [pr@diamond-dining.com](mailto:pr@diamond-dining.com)