

“ブラック”食材王国・鹿児島市がShibuya Sakura Stage内9店舗とコラボ！
「ブラックフライデー」に合わせて黒豚などの鹿児島食材を使った期間限定メニューが登場！

「かごし魔ブラックフライデー」開催！

2024年11月1日(金)～11月30日(土)

【開催店舗】SHIBUYA BREWERY/Ciel Pizza/BIG OYSTER KAIRI/
中華可楽点心/STABLER SHIBUYA/プレフリトーキョー/Tipsy Tiger 香辛飯店/
Stand Phở You 亜細亜料理店/立ち飲みJUICCCY

公式サイト：<https://kagoshimasakaba.com/blackfriday>

焼き芋を食べながら街中を巡る体験型路面電車「マグマやきいも電車」や、佐賀県のブランドいちご「いちごさん」が表参道のカフェレストラン8店舗とコラボする「いちごさんどう」など、数々の話題の企画を手がけるクリエイター「アフロマンズ」率いる「Afro&Co.」は、11月29日の「ブラックフライデー」に合わせて、2024年11月1日(金)から11月30日(土)までの1ヶ月間、“ブラック”食材王国・鹿児島市、Shibuya Sakura Stage内の9店舗とコラボし、食を起点とした新たな「ブラックフライデー」が楽しめる「かごし魔ブラックフライデー」を開催いたします。



「かごし魔ブラックフライデー」は、黒牛や黒豚など、黒がつく食材が多い鹿児島の食の魅力を知ってもらうために、鹿児島市とShibuya Sakura Stage内の飲食店9店舗とコラボレーションして開催します。11月29日の「ブラックフライデー」に合わせ、“黒”をテーマに鹿児島の食材を使用した期間限定のフードやドリンクメニューを提供。インパクト抜群かつ個性豊かなメニューで、食を起点にした新たなブラックフライデー企画をお楽しみいただけます。また、ドリンクメニューは薔薇やツノ、ドクロなど、思わず写真を撮りたくなるインパクト抜群のグラスにてご提供します。さらにイベント期間中は、鹿児島黒牛や鹿児島焼酎、オリジナルパーカーが当たるSNS投稿キャンペーンも開催します。

ブラックフライデーを地域食材で盛り上げる、期間限定メニューが楽しめる「かごし魔ブラックフライデー」にご期待ください。

SHIBUYA BREWERY



**BLACK【かごし魔】
HAMBURGER**

真っ黒なバンズに鹿児島食材のさつま揚げと桜島大根の酢漬けをトッピング、フライドさつまいもを付けて鹿児島とブラックフライデーを満喫してください！

使用している鹿児島食材：
さつま揚げ、桜島大根



KURO-USAGI

奄美の黒うさぎをイメージして作ったスペシャルビールテイストカクテルです。焼酎を抜いて黒糖ジンジャーシロップにすればノンアルコールでも楽しんでいただける2WAYカクテルです。

使用焼酎：
町田酒造「長期貯蔵 里の曙」

Ciel Pizza



かごし魔リナーラ

鹿児島のカツオを手間暇かけ味わい深いツナに仕上げました！イカ、トマト、ニンニク、自家栽培バジル、イカ墨とトマトソースで唯一無二の魔リナーラをお楽しみ下さい。

使用している鹿児島食材：
カツオ



BEYOND GODAI 黒糖サワー！

BEYOND GODAIと黒糖シロップを使ったシンプルなサワー。熟成させたさつま芋はどこかフルーティーな香り。少量の黒糖シロップで本来のBEYOND GODAIのを活かした1杯です。

使用焼酎：
山元酒造「BEYONDGODAI」

BIG OYSTER KAIRI



**鹿児島産 白姫海老の
イカ墨クリームパスタ**

鹿児島 南九州の、生でも食べれる甘味でプリプリな白姫海老を使用した贅沢なクリームパスタ。イカ墨を合わせた黒、海老の赤を鹿児島の暖かさにイメージし艶やかに仕上げました。

使用している鹿児島食材：
白姫海老



美フレッシュ！深海の光

赤松の炭パワー17種乳酸菌+芋焼酎に含まれるポリフェノール成分と抗酸化作用による血液サラサラ、リラックス効果得られる美フレッシュ！芋とメロンソーダの美味な甘さ、鹿児島は実は深海魚の宝庫、深海の謎の光の正体をイメージしてみました。ディープな時間をお楽しみください。

使用焼酎：
濱田酒造「だいやめ～DAIYAME～」

中華可菜点心



黒豚の黒焼き小籠包

黒豚を使用した餡に竹墨で着色させた黒い生地で包んだ小籠包になります。竹墨を入れることで空気含有量が増えて、通常メニューよりふわりとした生地の食感を楽しんでいただけるかと思えます。

使用している鹿児島食材：
黒豚



ブラックドラゴンハイボール

あらわざと紹興酒を配合して、プレモルで割っています。中華料理はもちろん、芋焼酎の風味によりどんな調理とも相性が良くなっています。

使用焼酎：
本坊酒造「あらわざ桜島」

STABLER SHIBUYA



ブラックポークペッパー
グリルステーキ

黒豚肩ロースをオリーブオイルとハーブとマリネ、その後ブラックペッパーを全体に纏わせグリルしたポークステーキです。
使用している鹿児島食材：黒豚



ブラックポークペッパーサンド

オリジナルのソースとマスタードでサンドし、ブラックペッパーをベースとしたピターで香ばしいソースを断面にかけたひと品です。

使用している鹿児島食材：黒豚



ブラックペッパーガラナハイ

彩響をコアップガラナで割った芋焼酎ガラナハイにブラックペッパーを散らした全体的にスパイシーなドリンク。

使用焼酎：
薩摩酒造「彩響」

プレフリースキョー

カラアゲ ブラックパセリ
ガーリックバター

さつま鶏のむね肉を使用し、竹墨で黒く色付けしたパセリガーリックバターソースを添えています。濃厚なガーリックバターソースにさつま鶏の上品な油が絡み合い、ジューシーサクサクで楽しんでいただけます。

使用している鹿児島食材：
さつま鶏



ブラック焼酎レモンサワー

芋焼酎の田苑で割ったレモンサワーレモンの酸味と芋焼酎のまろやかさがうまく噛み合った風味となっているので、焼酎が苦手な方でもお楽しみいただけるかと思えます。

使用焼酎：
田苑酒造「田苑 金ラベル」

Tipsy Tiger 香辛飯店

黒豚と黒米の薬膳キーマカレー

15種以上のスパイスで作る鹿児島産黒豚のキーマカレー。黒豚の旨みと甘みを引き立てるために、ビターなスパイスを特徴的に使い、仕上げには食感が楽しい黒キクラゲと卵のアチャールを黒米にそっと添えました。別盛りのアチャールと一緒に食べれば美味しさ100倍！黒米は、その栄養価と薬膳効果から、昔から縁起の良なお米として親しまれています♪

使用している鹿児島食材：
黒豚



手作りコーラサワー

スパイスから作る手作りコーラと、黒糖焼酎「里の曙」が、あなたを口福へと誘う漆黒のコーラサワー。グラスに添えた柑橘の爽やかなアクセントが、香りを引き立て、心地よいハーモニーを奏でます。HAVE A FRESH DAY!

使用焼酎：
町田酒造「長期貯蔵 里の曙」

Stand Phở You 亜細亜料理店

濃厚黒胡麻坦々フォー
隠し味は黒豚味噌

鹿児島県には、美味しい黒豚味噌を40年以上手作りし続ける有名な高校があります。生姜が効いた甘い黒豚味噌は鶴翔高校「3年A組の」シリーズとして阿久根市で最も有名。鹿児島産の黒豚と黒胡麻、さらに黒豚味噌を使い、濃厚な坦々フォーに仕上げました。ぜひ食べて豚味噌。

使用している鹿児島食材：
黒豚、黒胡麻、黒豚味噌



ベトナム珈琲ハイ

ベトナム珈琲とライチのようなフルーティな香りがする芋焼酎「乙女桜」のマリアージュ。ハート型のグラスに注がれた練乳の甘さとほんのりビターな恋の味に仕上げました♥

使用焼酎：
さつま無双「乙女桜」

立ち飲みJUICCCY

鹿児島さつま揚げのイカ墨焼きそば



鹿児島産の「棒天」とJUICCCYこだわりの千葉産「林SPF」の豚バラを使い中太麺の焼きそばを使いイカ墨のソースで仕上げました。服に飛ぶと取れないのでJUICCCYのエプロンをつけて食べてくださいね！

使用している鹿児島食材：
さつま揚げ 棒天

小鶴ぶどうサワー



マスカットの香りする小鶴、100%ぶどうジュースを使いサワーに仕立てました。甘すぎずサッパリ、デザートワインのような華やかな香りです。

使用焼酎：
小正醸造「小鶴theMuscat」

キャンペーンの紹介

#かごし魔ブラックフライデー 投稿キャンペーン



鹿児島黒牛 3種食べ比べセット (計600g) …3名様

鹿児島本格芋焼酎…16名様

オリジナルパーカー…5名様

SNSに投稿して、上記プレゼントをゲットしよう!

かごし魔ブラックフライデーSNSキャンペーン

キャンペーン期間中、本企画のメニューや体験の様子を、「#かごし魔ブラックフライデー」をつけて、InstagramまたはXで投稿した方の中から抽選で上記商品をプレゼント!

応募期間：2024年11月1日(金)～11月30日(土)

賞品：黒毛和牛ステーキ3種食べ比べセット…3名
鹿児島本格芋焼酎…16名
かごし魔ブラックフライデーオリジナルパーカー…5名

応募方法：① InstagramまたはXでマグニオンをフォロー
②「かごし魔ブラックフライデー」の限定メニューや体験の様子を撮影
③ InstagramまたはXで、ハッシュタグ「#かごし魔ブラックフライデー」とマグニオンのアカウントをタグ付けして投稿

当選者発表：12月下旬に、当選者にのみ、マグニオンのアカウントからDMをお送りします。

「かごし魔ブラックフライデー」イベント概要

- イベント名 : かごし魔ブラックフライデー
- 開催期間 : 2024年11月1日(金)～11月30日(土)
- 開催店舗 : Shibuya Sakura Stage 4Fの以下9店舗
SHIBUYA BREWERY / Ciel Pizza / BIG OYSTER KAIRI
中華可楽点心 / STABLER SHIBUYA / プレフリースキョー / Topsy Tiger 香辛飯店
Stand Phở You 亜細亜料理店 / 立ち飲みJUICCCY
- 実施内容 : ・鹿児島産の食材や焼酎を使った期間限定メニューの提供
・鹿児島黒牛や鹿児島焼酎、オリジナルパーカーが当たるSNS投稿キャンペーン
- 公式サイト : <https://kagoshimasakaba.com/blackfriday>
- 主催 : 鹿児島市
- 企画 : アフロマンズ / Afro&Co.
- 協力 : 株式会社カロリー / 本坊酒造株式会社 / さつま無双株式会社 / 小正醸造株式会社 / 薩摩酒造株式会社
田苑酒造株式会社 / 濱田酒造株式会社 / 町田酒造株式会社 / 山元酒造株式会社

オフィシャル素材はこちらから

https://drive.google.com/drive/folders/16egFAEzMKqSZ8ZwQC_lf4_3d8Sr1qnZ4?usp=sharing

本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ先

鹿児島市東京事務所 担当：脇

MAIL:tokyo-j@city.kagoshima.lg.jp TEL:03-3262-6684(8:30-17:15(土・日・祝日を除く))