

<報道関係者各位>

鍋の季節到来！ゴールデンマジックがお届けする2015年の鍋登場！
『九州熱中屋』『やきとり〇金』全国82店舗にて
2015年10月1日（木）“水炊き鍋”メニュー販売開始
～鶏の旨味がギュッ！コラーゲンたっぷり濃厚白濁スープ～
<http://www.golden-magic.com/>

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）は、「九州の活気溢れる繁盛店」を再現した居酒屋『九州熱中屋』と、ハーフサイズでたくさんの種類のやきとりを楽しむ『やきとり〇金』にて、2015年10月1日（木）より水炊き鍋の新メニューを販売開始いたします。



“食で笑う！”を企業理念に掲げるゴールデンマジックは、2015年冬にオススメする鍋メニューとして、口にしたお客様の顔が思わずほころぶような、水炊き鍋を開発いたしました。鶏の旨味が凝縮されたコラーゲンたっぷりの濃厚白濁スープは、最後の一滴まで飲み干したくなる、こってりコクのある味わいです。スープは、鍋に山盛りに盛られたゼリー状で提供され、ゆっくり溶かしてお召し上がりいただけます。『九州熱中屋』、『やきとり〇金』では、同じ出汁をベースに、それぞれのお客様に喜んでいただけるよう追求した水炊き鍋をお届けいたします。

今後も当社では、“食で笑う！”を実現するために、1人でも多くのお客様に愛される店舗・商品作りを行ってまいります。これから寒くなる季節に、心も身体も温まる水炊き鍋をぜひお楽しみください。

“水炊き鍋”新メニュー概要



九州熱中屋「博多水炊き鍋」

一人前1,800円（税別）※二人前より承ります。

軽く炙った鶏肉の香ばしさとカリッとした食感をお楽しみいただけます。鶏の旨味や野菜の甘みがしみ込んだスープには、×の雑炊がぴったりです。



やきとり〇金「濃厚白濁スープ 水炊き鍋」

一人前880円（税別）※二人前より承ります。

皮がプリッとした山盛り鶏肉が濃厚白濁スープによく合います。一人前からご注文いただけます。

78店舗に拡大した現在も「手作り」にこだわる『九州熱中屋』

<九州熱中屋>

「九州にある美味しい居酒屋が東京へ上陸！」をコンセプトに九州の美味しい料理を地方感そのままに提供いたします。代表の山本のゆかりの地である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るがゆえ、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いただけます。



『九州熱中屋』自慢！ 至極の鍋

『九州熱中屋』では、水炊き鍋以外にも九州の食材をふんだんに使用した鍋をご用意しております。



博多もつ鍋 ※二人前より承ります。

脂ののった生もつを使用したもつ鍋は、ボリューム満点。

スープは、3種類からお選びいただけます。

■塩スープ 一人前1,380円(税別)

野菜の甘みと相性抜群。数種類の塩とにんにく、ごま油の香りが特徴で、さっぱりとした味の中にも深いコクを感じていただけます。

■醤油スープ 一人前1,380円(税別)

もつ鍋の王道。関ヶ原のたまり醤油を使用し、大豆のコクと旨味を生かした醤油味です。

■豚骨とすりおろし野菜の濃厚スープ 一人前1,480円(税別)

コクがありながらも脂っぽさを感じさせないまろやかな口当たり。旨味がぎゅっと凝縮された特製豚骨スープです。



霧島黒豚と五島産アゴ出汁スープのしゃぶしゃぶ

特注 完熟赤ゆず胡椒添え 一人前1,800円(税別) ※二人前より承ります。

具材、スープ、そして薬味にまでこだわった、九州の旨味を味わえるしゃぶしゃぶです。

<アゴ出汁スープ>

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ました。

さっぱりとしつつも風味豊かで癖になるスープです。

<こだわりの1ミリ>

霧島の黒豚のバラ肉を、1ミリの厚さにこだわって提供いたします。

なぜ1ミリなのか、口の中でとろける豚肉を味わったらきっと納得していただけるでしょう。

<熱中屋特製 完熟赤ゆず胡椒>

香り豊かなゆずと生唐辛子を擦り混ぜた熱中屋特製のゆず胡椒。スープに刺激とさらなる印象をもたらします。

小さな“やきとり”でやきとり革命！『やきとり〇金』

<やきとり〇金>

一般的なやきとりは重さ約40gが平均的ですが「やきとり〇金」のやきとりは、一串が約20gと半分のサイズです。それはたくさんの種類を熱々の状態で、もっと美味しく召し上がっていただきたいという想いから作られています。

また、アルコールのドリンクバーを完備し、30分299円（1時間より承ります）でセルフサービスの飲み放題をお楽しみいただけます。アルコールは、生ビールはもちろん、ハイボールやサワー、焼酎をはじめとした約70種類のドリンクメニューを用意しています。



他のブランドでも！冬はゴールデンマジックの鍋で温まる♪

全国に計96店舗を持つゴールデンマジックでは、他のブランド店舗においても、それぞれ個性的な鍋メニューをご用意しております。食べたいものやご利用のシーンに合わせて、ぜひゴールデンマジック自慢の鍋をお楽しみください。



<かに地獄>

蟹漁師鍋 一人前2,400円(税別) ※二人前より
産地直送の蟹を、リーズナブルな価格で提供するかに地獄。捕れたての蟹を漁師が鍋にするように、まるごと一杯使用した豪快な蟹鍋は、旨味が染みこんだ出汁がたまりません。



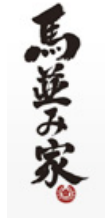
<牛弁慶>

牛鍋 一人前3,200円(税別) ※二人前より
すき焼きの元祖、牛鍋。牛弁慶ではあえて醤油ベースに野菜のすりおろし(リンゴ・玉ねぎ・長芋)を加えた特製割り下で提供。A4・A5ランクの国産黒毛和牛のサーロインがトロけます。



<わら焼き軍鶏六>

龍馬が愛した軍鶏鍋(すき焼き) 一人前1,800円(税別) ※二人前より
坂本龍馬の好物であり、命を落とす直前にも食べようとしていたといわれる軍鶏鍋。旨味とコクが特長の青森の軍鶏をふんだんに使用した鍋をお楽しみください。



<馬並み家>

歌麿鍋(馬肉のすき焼き) 一人前980円~2,400円(税別) ※二人前より
さっと焼いたベリーレアの馬肉は甘み、旨み共に最高級。こだわりの玉とろにつけて食せば今夜は眠れません。具材は3種類よりお選びいただけます。

<ゴールデンマジック会社概要>

- 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(2015年9月30日時点)
- 設立 : 2009年5月
- 資本金 : 1億円
- URL : <http://www.golden-magic.com/>