プレスリリース

2026 年 11 月 13 日

株式会社やまやコミュニケーションズ

喜多屋の酒粕が香る冬限定「極旨もつ鍋」が今年も登場！

広島県産カキフライも！冬の味覚を楽しむメニューを 11/16 より提供開始

株式会社やまやコミュニケーションズ（本社：福岡県糟屋郡篠栗町、代表取締役社長：山本 正秀、以下「やまや」）が展開する「博多もつ鍋やまや」では、2026 年 11 月 16 日（月）から 2027 年 2 月 28 日（日）までの期間、一部店舗を除く「博多もつ鍋やまや」各店にて、冬限定メニュー「極旨もつ鍋」と「広島県産 カキフライ」を提供開始いたします。



極旨もつ鍋（イメージ）

冬の定番としてご好評いただいている「極旨もつ鍋」が今年も登場。福岡県の蔵元「喜多屋」の酒粕を使用した、芳醇な香りと味噌の深いコクが特徴の一品です。さらに、旬の味覚を楽しめる「広島県産 カキフライ」もご用意しました。寒い季節にぴったりの、冬ならではの味わいをぜひお楽しみください。

【商品特長】

■極旨もつ鍋

博多もつ鍋やまやの冬の定番「極旨もつ鍋」は、こく味噌ベースのスープに、福岡県の老舗蔵元「喜多屋」の純米吟醸酒で作られた酒粕を使用しています。酒粕の芳醇な香りと味噌の深いコクが調和し、国産牛小腸の濃厚な旨みや野菜のおいしさを一層引き立てます。寒い冬に、身体の芯から温まる味わいをお楽しみいただけます。

※本商品はアルコール分を含みます。お子さまやアルコールに弱い方、アレルギー体質の方はご注意ください。



極旨もつ鍋（イメージ 2）

■広島県産 カキフライ

広島県産のカキを使用した、冬におすすめの一品。サクッとした衣の中にカキの旨みを閉じ込め、ひと口頬張れば、濃厚な味わいが口いっぱいに広がります。旬の味覚を存分にお楽しみください。



広島県産 カキフライ（イメージ）

【販売期間】
2026 年 11 月 16 日（月）～2027 年 2 月 28 日（日）
※なくなり次第終了

【メニュー価格】
・極旨もつ鍋／2,450 円（1 人前）
・広島県産 カキフライ（単品）／880 円
※すべて税込表示、価格はエリアにより異なります。
※もつ鍋は 2 人前より承ります。

【販売店舗】
一部店舗を除く「博多もつ鍋やまや」各店
https://restaurant-yamaya.com/restaurant/search/
※店舗情報は公式 HP をご確認ください。

【博多もつ鍋やまや】
もつ鍋を中心に、名物 ごまさば、博多ひとくち餃子、博多名物 酢もつなどの郷土料理や、やまやの辛子明太子を使用しただし巻き明太玉子焼き、博多とんこつ炊き餃子、もつ焼き鉄板など、やまやならではの九州の味を提供しています。
ランチタイムは、定食をご注文いただくと、やまやの辛子明太子・からし高菜・ごはん・うまだしがおかわり自由。やまや自慢の辛子明太子を心ゆくまでお召しあがりいただけます。
※店舗により提供メニューが異なります。

▼「博多もつ鍋やまや」ブランドサイトはこちら
https://restaurant-yamaya.com/brand/motsu/

今後もやまやは、辛子明太子をはじめとする食品の製造・販売や飲食店を通じ、九州の食文化を未来に伝えるべく、貢献してまいります。

【やまやコミュニケーションズ会社概要】
社名　　：株式会社やまやコミュニケーションズ

代表取締役社長：山本 正秀
本社所在地　　：〒811-2418　福岡県糟屋郡篠栗町彩り台１番１号
事業内容　　：辛子明太子製造販売・水産物及び一般食品加工製造販売・外食事業
HP　　：https://www.yamaya.com/