

ウマさ“ Teppan ”の名物餃子に変わり種が挑む餃子対決勃発!?

濃厚豚骨&旨辛の炊き餃子も参戦…アナタは何派の味方??

期間限定「九州黒太鼓 餃子フェア」開催!

株式会社 DD ホールディングスの連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：澤田 泰一）が運営する九州料理居酒屋『九州黒太鼓』は、新橋・品川・横浜の3店舗限定で、7月14日（火）から10月31日（土）まで、「九州黒太鼓 餃子フェア」を開催いたします。



島国・ニッポンの南西に位置する九州。

この立地故か、古来より海の向こうの国々に広く玄関を開いてきた九州各地には他国の食文化を巧みに取り入れた“うまかもん”が多数存在します。

それらに関東で一気に体験できるようにしてしまったのが『九州黒太鼓』ブランドです。

数ある当地のグルメの中から、今回スポットを当てたのが博多屋台グルメの花形「鉄鍋餃子」を中心とした多彩な餃子たち。明太子や黒豚、豚骨ラーメンなど九州のご当地グルメの要素を、熱々ジューシーな餃子の中にギュギュッと閉じこめてお届けする「九州黒太鼓 餃子フェア」を元気いっぱい開催します。

定番の焼き餃子に水餃子はもちろんのこと、見た目インパクトが半端ない“ジャンボ”や“メガ”などの重量級や意外な食材を包んじった変わり種まで多彩に取り揃えています。その数全 15 種類!

今や日本の国民食とも言える餃子を通して九州名物もまとめて味わえてしまう「九州黒太鼓 餃子フェア」。

関東からはなかなか行けないかもしれない、九州のご当地の旨さを再発見&新発見するグルメフェアをお楽しみください。

名物餃子



黒豚焼き餃子

8個 690円

福岡・博多の屋台で誕生し名物となった鉄板餃子。見目麗しい羽根つき餃子は、登場した瞬間から食欲を刺激します。金すりごまと白ねりごまを合わせた胡麻ポン酢で召し上がっていただくのが“黒太鼓流”です。



茹で上げ水餃子 葱みみれ

8個 790円

パリパリ皮の焼き餃子に対し、つるつるぷりぷりした皮の食感が魅力の水餃子は、さっぱりながら黒豚のジューシーな旨みも楽しめる一品。爽やかな葱と香ばしい胡麻がタッグを組み、より複雑に味わいを引き立てています。



まるごと海老餃子 10個 1,280円 / 5個 690円

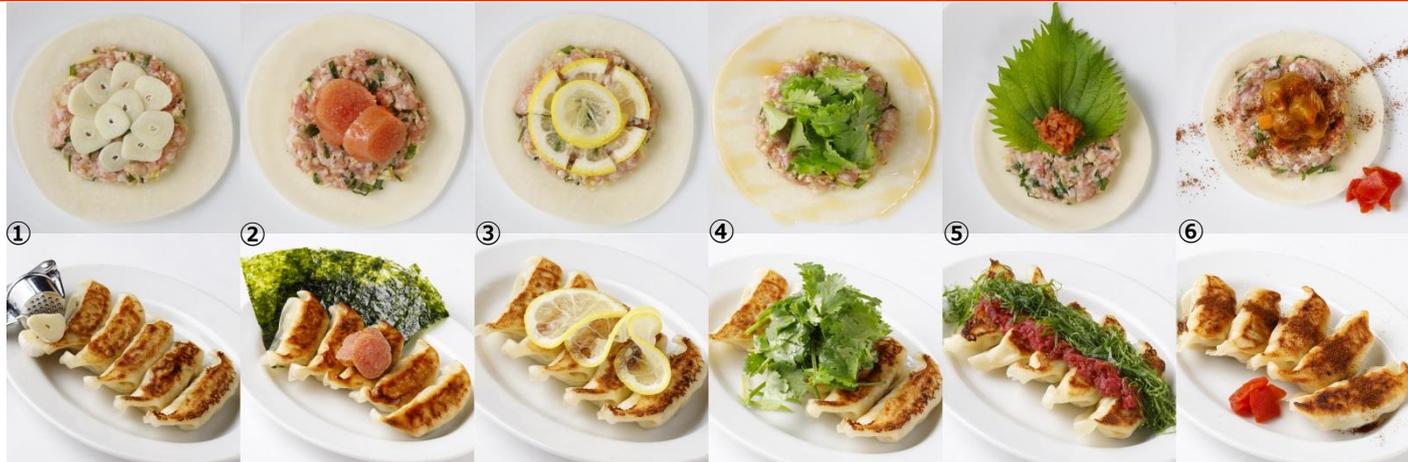
餃子の2大定番、肉餃子と海老餃子を合体させたハイブリッド餃子。プリプリの海老の食感と味わいからジワリと染み出す黒豚肉のジューシーな甘み…見た目インパクトに負けない満足感をお約束します。



ジャンボ餃子 2個 590円

その重量たるや、実に通常サイズの約5倍。それでもペロリと食べてしまえるのが、黒豚焼き餃子の不思議な魅力。アツアツの内にお酒のつまみにガッツくも、白飯とともに掻きこむもよし！食べ足りない方には、1個 300円で追加も可能です。

変わり種餃子



① **にんにく餃子** 5個 450円

にんにく無くして餃子にあらず。そんな方のために創った餃子。にんにくの成分には強力な殺菌力も…これで身体の抵抗力も一気に増強！

② **明太子餃子** 5個 550円

博多土産定番人気の明太子は餃子の具材としても優等生。プチプチした食感と塩気がアクセントで韓国海苔との相性の良さも驚くほど◎。

③ **レモン餃子** 5個 450円

餃子のお口直しが餃子!? そんな風にも楽しんでいただける爽やか風味の一品。レモンサワーとの相性の良さは言わずもがな。

④ **パクチー餃子** 5個 550円

餡には刻んだパクチーをたっぷり仕込み、焼き上がった餃子にはこんもりとパクチーの葉を盛り付けた、パクチーニストの皆様必見の仕上がり。

⑤ **紫蘇餃子** 5個 550円

パクチーが東南アジアの香味野菜代表ならば日本代表はやはり紫蘇。叩いた梅干しの実も具になったさっぱり味の餃子は、日本の夏にピッタリ。

⑥ **スパイシーカレー餃子** 5個 450円

ビールを始めとしたサワー系のお酒の絶対的パートナーの餃子。そこにスパイシーなカレーの風味が加わったら…「もう一杯！」と叫ぶこと請け合い。

炊き餃子



豚骨炊き餃子 6個 890円

鉄板餃子と並ぶ博多屋台名物・豚骨ラーメンからインスパイアされた一品。白濁した濃厚スープに、ネギ、紅しょうが、高菜、キクラゲがあしらわれた様子は、シメに無性に食べたくなるまさにアノ姿。麺が餃子に変わってもその“引力”は変わらない!?



辛味噌炊き餃子 6個 890円

こちらは、2020年夏のトレンドフードとしても名の上だった宮崎県名物「辛麺」をベースにした炊き餃子。熱くて辛くて旨くて…汗をびっしょり掻きながら夢中で食べていると新陳代謝が上がり、いつの間にかスッキリ爽快な気分!

■黒豚焼き餃子	8個 690円
■茹で上げ水餃子 葱みれ	8個 790円
■カルボナーラ餃子	8個 890円
■まるごと海老餃子	5個 690円 / 10個 1,280円
■ジャンボ餃子	2個 590円
	※追加は1個300円
■MEGA★餃子	50個 2,990円

※個数は50個以上もご注文可能です。

※提供までに焼き時間30分程度かかります。

■豚骨炊き餃子	6個 890円
■辛味噌炊き餃子	6個 890円
■野菜餃子	5個 390円
■にんにく餃子	5個 450円
■明太子餃子	5個 550円
■レモン餃子	5個 450円
■パクチー餃子	5個 550円
■紫蘇餃子	5個 550円
■スパイシーカレー餃子	5個 450円



※表示価格はすべて税別です。

店舗情報

九州黒太鼓 新橋

- 住所 東京都港区新橋 2-15-7 S-PLAZA 弥生ビル 8F
- アクセス JR 新橋駅・地下鉄銀座線 新橋駅 徒歩1分
- TEL 03-3593-4500
- 営業時間 月～木 17:00～23:30
金・祝前日 17:00～26:00
- 定休日 土・日・祝日
- URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/kurodaiko/shinbashi>

九州黒太鼓 品川

- 住所 東京都港区港南 2-5-5 港南OMTビル 4・5F
- アクセス JR 品川駅 港南口・京急本線 品川駅 港南口 徒歩3分
- TEL 03-6863-5410
- 営業時間 17:00～23:30
- 定休日 日
- URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/kurodaiko/shinagawa>

九州黒太鼓 横浜

- 住所 神奈川県横浜市神奈川区鶴屋町 2-16-10 エフテム RON ビル 4F
- アクセス JR 横浜駅 北西口 徒歩3分
- TEL 045-290-0677
- 営業時間 月～木・土・日 17:00～23:30
金・祝前日 17:00～26:00
- 定休日 無
- URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/kurodaiko/yokohama>



—当社の新型コロナウイルス感染拡大防止対策について—

従業員の衛生及び健康管理の徹底

- スタッフ出勤時の検温徹底
- スタッフの手洗い・うがいの徹底
- スタッフの制服清潔徹底
- スタッフのマスク着用

店内衛生・消毒の実施/ソーシャルディスタンスについて

- ソーシャルディスタンスに配慮した席間隔を空けてのご案内
- お客様の入れ替わり毎にテーブル・卓上アイテムの殺菌消毒
- 1時間に1度の店内除菌実施
- 店頭及びお手洗いなどフロア各所への殺菌消毒スプレーの設置
- おつり・レシート受け渡しのキャッシュトレイ使用
- 可能な限りのお料理個別提供

▽株式会社ダイヤモンドダイニング感染症拡大防止対策ガイドライン▽

<http://www.diamond-dining.com/news/2020/05/26/9182>

【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 広報宣伝室 佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@dd-holdings.comHP <https://www.dd-holdings.jp>