

森のレバ刺しに森のアワビ、三陸の牡蠣、高知の秋採りうなぎ…など山海の幸満載

日本各地の名物食材を“究極の美味鶏”と堪能する美食祭

江戸の鶏処今井屋「日本美味食材探訪フェア～秋編」開催

株式会社 DD ホールディングス(本社：東京都港区)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)が運営する比内地鶏のやきとり専門店『今井屋』東京都内9店舗にて、2020年9月1日(火)から11月30日(月)までの期間、「日本美味食材探訪フェア～秋編」と銘打ち、季節限定メニューを展開いたします。



江戸の鶏処  
**今井屋**  
 本店



“究極の美味鶏”と称される秋田県産比内地鶏。

美しい緑、水、そして肥沃な大地。多大なる自然の恵みによって育まれたこの素材を、厳しい自社基準をクリアし“焼方人”との呼称を得た職人たちが、“一串入魂”の心意気で焼き上げるのが江戸の鶏処『今井屋』です。

職人たちはまた、“究極の美味鶏の周囲を彩る皿もそれに相応しく”との信念のもと、日本各地を巡り、未だ広くは知られていないかもしれないけれど、ぜひ多くの方にその魅力を知ってほしい美味食材を東京に集め、変わり串や旬菜、小鉢に肴と、多彩な逸品をも創り上げてきました。

令和二年秋。とりわけ盛り豊かなこの季節を迎えるにあたり、『今井屋』では新たに「日本美味食材探訪フェア」と銘打ち、四季折々の日本の恵みをお楽しみいただけるグルメフェアの開催を決定いたしました。

今こそ、日本が持つ食材の底力で元気に！

そうした願いもこめて…『今井屋』の職人たちがお届けする渾身の一品一皿に、ぜひご期待ください。

厳選お品書き



秋田県産 白神あわび茸の陶板焼き

1,280 円

比内地鶏と故郷を同じくするあわび茸は、その名の通り笠の部分は鮑にも似た食感を持つ肉厚なきのこ。軸の部分を賽の目に刻み、にんにくの強烈な風味が効いたオイルソースに仕上げ合わせてきましたが…全く負けることなく濃厚且つ繊細な旨みをさらに増す驚異の食材。その実力を存分にお楽しみください。



岩手県産 森のレバ刺し天然あみ茸使用

980 円

年々採取量が少なくなっているという天然のあみ茸は、色、形、食感ともに、牛のレバーを彷彿とさせる魅惑の味わい。ゆえに、“森のレバ刺し”に仕立てました。こちらも近年簡単には出会えなくなった“生レバー”に比肩する新たな美食のひとつ。京都産の「へんごごま油」がその“美食出会いの輪”を広げます。





茹でたて！山形県産晩成枝付き枝豆  
～香り残しのアルデンテ～

980 円

美酒の傍らには枝豆。悪酔い防止の観点からも優秀なおつまみとして愛される枝豆にも『今井屋』はこだわりました。山形の農家の皆様が、丁寧に一房ずつ手作業で収穫し、枝を残して出荷することで鮮度と旨さを保たれた枝豆は、濃くてふくよかな豆本来の味が、口の中に広がります。



秋採りの旨味！炭焼きうなぎ串 高知県産使用

1,280 円

とかく夏に脚光を浴びがちなうなぎですが、“秋採り”と呼ばれるうなぎは全く別物に変わります。今回は特に、越冬のために脂をたっぷり蓄えた高知県産のうなぎをご用意。“焼方人”の技で炭焼きにしました。そのまま白焼きの状態でも、お好みで山椒ダレと合わせても、至極の美味をお楽しみいただけます。



宮城県産 牡蠣の松前焼き 3貫付

1,080 円

牡蠣の日本三大名産地の一つでもある宮城県・石巻市から届けられた炙り牡蠣を、舟形に形作った昆布に乗せ、炭焼き台の上で一。牡蠣が熱で躍り昆布もチリチリと焼け、香りも旨みも出始めた頃を見計らって、お客様のテーブルにお届けします。お好みでキュッと酢橘を絞ってお召し上がりください。



秋鮭と彩どりじゃが芋の朴葉焼き

1,280 円

脂がたっぷり乗った秋鮭を、炭火で火入れした後、インカのめざめ・ドラゴンレッド・アンデスレッドという色合いも味わいも違う個性的なじゃが芋やアスパラガスと共に、味噌焼きにしました。七輪の上で塩気の強い味噌と具材が奏でる“焼き模様”は、見ているだけでも杯が進みます。



実りの秋 炭火で炙る焼きおにぎり串

800 円

メ飯にはぜひ“焼き鳥屋”ならではの炭火で炙った串の逸品を。特に、実り豊かな秋を迎える今季は、コシヒカリを使用し、その特有の粘りと甘さを生かした“メ串”を創りました。米の甘みに、梅にじゃこ、さらにいくらの塩気が絶妙に重なります。脇に添えた秋田名物・いぶりがつことの相性も最高です。



炙りメ鯖のバター寿司 宮城県産金華鯖使用

1,480 円

「金華鯖」は、宮城県・石巻港で水揚げされる“旬”且つ“大型”の鯖しか冠することを許されないブランド魚。この「金華鯖」を贅沢に使用し、オリジナルの箱寿司に。酢飯の上に鯖の身と、甘酢で煮た透き通る白板昆布を重ね合わせ、バーナーで炙って鯖の脂を酢飯に溶かし出した珠玉のひとつ品です。





『今井屋』で心地よく酔うひと時をお過ごしいただいたなら。小さなお子さまがいらっしゃるなど、なかなかお店にお越しいただくことは難しいご家族にも、この体験を共有していただきたいと、“お土産”をはじめ、テイクアウト、さらにエリア限定ではありますが、デリバリー可能な商品もご用意しています。お客様のライフスタイルに合わせて、ぜひご活用ください。

### 比内地鶏もも肉の箱寿司

**1,480 円**

餌にも配慮し、大切に育てられた比内地鶏。そのもも肉は、皮にたっぷりの脂肪分を纏いながらクドさは無く、身に旨みを閉じこめています。その肉を炙って甘辛いタレを合わせお持ち帰りいただける「箱寿司」にしました。お好みで山椒七味を合わせても◎。

#### 店舗一覧

えびす 今井屋總本店	東京都渋谷区恵比寿西 1-7-11 1-3F	03-5456-0255
<a href="https://www.dd-holdings.jp/shops/imaiyahonten/ebisu">https://www.dd-holdings.jp/shops/imaiyahonten/ebisu</a>		
東京 今井屋本店	東京都千代田区丸の内 2-4-1 丸の内ビルディング 6F	03-5208-1717
<a href="https://www.dd-holdings.jp/shops/imaiyahonten/tokyo">https://www.dd-holdings.jp/shops/imaiyahonten/tokyo</a>		
神楽坂 今井屋本店	東京都新宿区神楽坂 2-13-2 ホームズ飯田橋 B1F	03-5225-0891
<a href="https://www.dd-holdings.jp/shops/imaiyahonten/kagurazaka">https://www.dd-holdings.jp/shops/imaiyahonten/kagurazaka</a>		
新宿 今井屋本店	東京都新宿区新宿 3-33-10 新宿モリエールビル B1F	03-5363-1155
<a href="https://www.dd-holdings.jp/shops/imaiyahonten/shinjyuku">https://www.dd-holdings.jp/shops/imaiyahonten/shinjyuku</a>		
西新宿 今井屋本店	東京都新宿区西新宿 1-18-15 岡本ビル B1F	03-5326-4933
<a href="https://www.dd-holdings.jp/shops/imaiyahonten/nishishinjyuku">https://www.dd-holdings.jp/shops/imaiyahonten/nishishinjyuku</a>		
四ッ谷 今井屋本店	東京都新宿区四ッ谷 1-7-18	03-3225-3225
<a href="https://www.dd-holdings.jp/shops/imaiyahonten/yotsuya">https://www.dd-holdings.jp/shops/imaiyahonten/yotsuya</a>		
四ッ谷三丁目 今井屋本店	東京都新宿区舟町 4-1 メゾンド四谷 1F	03-3341-7555
<a href="https://www.dd-holdings.jp/shops/imaiyahonten/yotsuyasanchome">https://www.dd-holdings.jp/shops/imaiyahonten/yotsuyasanchome</a>		
六本木 今井屋本店	東京都港区六本木 7-13-2 アーバンビル 1F	03-5771-8855
<a href="https://www.dd-holdings.jp/shops/imaiyahonten/roppongi">https://www.dd-holdings.jp/shops/imaiyahonten/roppongi</a>		
品川 今井屋本店	東京都港区港南 2-16-5 NBF 品川タワー 1F	03-5769-3181
<a href="https://www.dd-holdings.jp/shops/imaiyahonten/shinagawa">https://www.dd-holdings.jp/shops/imaiyahonten/shinagawa</a>		

※表示価格はすべて税別です。

### —当社の新型コロナウイルス感染拡大防止対策について—

#### 感染防止の取り組み

1. スタッフは出勤時に検温を徹底し、**37.0 度以上**のスタッフは**出勤停止**にしております。
2. スタッフは**マスクの着用**を徹底しております。
3. スタッフは**こまめな手洗い**と次亜塩素酸消毒スプレーによる**消毒**をおこなっております。
4. スタッフは出勤時に殺菌消毒うがい液にて**うがい**を徹底しております。
5. 常時、ダクトと換気口より、**空調**と**給排気**を行っております。  
また、定期的に入り口や個室扉等を開放し、可能な限り**空気を循環**させております。
6. 定期的に**店内・卓上・客席**を次亜塩素酸消毒スプレーにて**消毒**しております。

#### お客様へのお願い

1. 入店時の検温・手指の消毒にご協力ください。  
検温の結果、体温が 37.5 度以上のお客様は入店をお断りさせていただきます。
2. ご体調が優れない場合は、入店をお断りする場合がございます。  
■咳 ■痰 ■鼻水 ■くしゃみ等
3. 会話のボリュームはお控えください。
4. 大皿でご提供するお料理はお客様ごとのお取り分けをお願い致します。
5. グラスなどのまわし飲みはご遠慮ください。
6. お手洗い後には手指の消毒にご協力ください。
7. ご飲食時以外は、可能な限りマスク着用をお願いします。
8. 個室ご利用の場合は扉を一部開けさせていただきます。
9. 店舗内にて新型コロナウイルス感染の可能性がある場合、お客様に迅速にお伝えできる様、代表者様のご連絡先をお伺いしています。  
※保健所からの指示に従い速やかにご連絡致します。 ※頂いたお客様の情報は 1ヶ月で破棄します。



### 【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 広報宣伝室 佐々木

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

E-mail [pr@dd-holdings.com](mailto:pr@dd-holdings.com)

HP <https://www.dd-holdings.jp>