

株式会社ゴールデンマジックが主力の九州料理業態の事業展開を加速

『九州』『九州藩』計8店舗を 事業譲受により取得 10月6日(月)より営業開始

この度、株式会社ダイヤモンドダイニングのグループ会社・株式会社ゴールデンマジックは関東圏で九州料理業態の店舗を展開している萩原商事株式会社から5店舗、有限会社サンクスから3店舗、両社合計で8店舗を事業譲受により取得いたしました。これによりゴールデンマジックは関東圏を中心に展開する主力業態「九州 熱中屋」をはじめとする九州料理業態の店舗展開のスピードがより一層加速し、且つ、「九州」「九州藩」が蓄積したノウハウを用い、九州料理業態の今後の更なる事業拡大を可能にするものと考えております。

『九州』『九州藩』業態コンセプト

居酒屋
九州

九州藩

博多の屋台で誕生した「鉄板餃子」は
皮から具まで全て手作り。

ご注文いただいてから握ることにこだわり
モチモチの食感とジューシーな味わいを実現。

ご注文から焼き上がりまで少々お時間をいただきますが
その分、本場の味わいを追求しています。

その他、九州全県の名物料理、焼酎・地酒を揃えて、
都会に居ながら『九州』をご満喫いただけます。

九州のあらゆる山海の珍味、名物料理を取り寄せて
九州の食の文化を心ゆくまで楽しんで頂き
九州の食を通して、九州の素晴らしさをお伝えしていければ幸いです。



『九州』『九州藩』店舗情報

店舗名(屋号)	住所
九州 新宿ワシントンホテル店	東京都新宿区西新宿3-2-9 新宿ワシントンホテルB1階
九州藩 品川店	東京都港区港南2-16-5 三菱重エビルB1階
九州藩 目黒店	東京都品川区上大崎2-27-3 目黒駅前山田ビル9階
九州藩 新橋店	東京都港区新橋2-9-13 1階・2階
九州藩 市ヶ谷店	東京都新宿区市谷八幡町1 新高ビルB1階
九州藩 赤坂店	東京都港区赤坂3-13-2 MJ赤坂ビル3階
九州藩 四谷店	東京都新宿区左門町2番地 ミクニ四谷ビル2階
九州藩 吉祥寺店	東京都武蔵野市吉祥寺南町1-11-12 キャニオンプラザビルB1階

『九州』『九州藩』メニューのご紹介



まるごと九州

九州盛合せ 1,900 円、さつまあげ 700 円、辛し蓮根 600 円、大川ちくわ 550 円、辛し明太子 550 円、おきうと 500 円、がめ煮 750 円、だご汁 500 円、とんこつ 850 円、にがうり味噌炒め 680 円

自慢の九州料理

鉄鍋餃子 1,000 円、馬刺四種盛り 2,200 円、きびなご刺身 900 円

九州一品

魚口ツケ 400 円、一文字ぐるぐる 500 円、山笠焼 650 円、にがうりおひたし 600 円、チキン南蛮 700 円ほか

佐賀珍味

がん漬 350、つけあみ 350 円、松浦漬 500 円ほか

炙り焼き

からか鱈 530 円、地鶏もも炭焼き 680 円、わらすぼ 420 円、あご 280 円、むつごろろう 650 円ほか

鍋

もつ鍋 1,600 円、牛すじ鍋 1,600 円、炊き餃子 1,800 円※2 人前から

長崎名物

ちゃんぽん 1,050 円、皿うどん 1,050 円

漬けもん

高菜漬 350 円、おくもじ 350 円、山川漬 350 円ほか

※各店舗により価格が異なります

『九州熱中屋』メニューのご紹介

有名ブランド魚を数多く育てる「豊後（ぶんご）水道」で育ったさばを独自のルートで仕入れし、東京では非常に珍しい生きたままの状態です。丁寧に店舗まで運び、ご提供直前に捌く「活豊後さば」。

餡から手作りし、ひだの数まで徹底的にこだわる「鉄板餃子」。

この2品は必ず食べていただきたい『九州熱中屋』の二大看板メニューです。

また、自ら足を運び開拓した五島の海の幸を中心に『九州熱中屋』独自のこだわりの厚さに削っていただいている「厚削り鰹節」をはじめ、有明の珍味など酒の肴にうってつけのつまみも多数投入しました。

大分直送「活豊後さば刺し」

大分県豊後水道の荒波にもまれ、身の締まり、脂ののり共に超一級品のさばを大分から約1000kmの道のりを活魚車で丁寧に搬送し、お客様のご注文をいただいてから生簀から引き上げます。

脂ののったトロトロの腹側の身と、ギュっとしまったコリコリの背側の歯ごたえ。東京ではなかなか食することのできない新鮮そのものの味わいをぜひ実感して下さい！

■活豊後さば刺し 1尾 3,980円 / 半尾 1,980円



<「豊後さば」がお客様の口に運ばれるまで>



大分県と愛媛県の間で「中島」という場所で稚魚から大切に育てた豊後さばは、約3年間で出荷されます。



出荷の際、網は決して使用せず、バケツを使ってさばに傷をつけないように細心の注意を払って引き揚げます。



大分→神奈川県まで約18時間1,000kmの道のりを活魚車で運搬。急発進・急ブレーキ・急ハンドルは厳禁！



神奈川の岬水産を中継し熱中屋各店へ配送。優しく運ばれたサバは水槽の中でも元気良く泳ぎ回ります。

活穴子刺し

天ぷらでおなじみのあなごですが刺身で食べたことってありますか？ 下処理や鮮度の維持が難しいため、一般的に一部の料亭か専門店ではしか食べられないあなごの刺身を『熱中屋』では特注で飼育したあなごを活のまま運び商品化しました。ヒラメの縁側に似たコリコリとした歯ごたえと濃厚な旨み、その姿からは想像できないほど繊細な白身の味わいは、新鮮だからこそ味わえる一度食べると忘れられない味です。

■慶さんの活穴子刺し 1,480円 / 半盛り 880円



お店で握っているから旨い！「博多一口鉄板餃子」

豚の腕挽肉を粘りが出るまで丁寧に良くまぜ、食感、ジューシー感にこだわり、さらに粗挽肉を投入！キャベツ、ニラなどの野菜をたっぷり混ぜ合わせた種を特製の皮で一つ一つ包みこんだ自家製餃子です。

■博多一口鉄板餃子 1,000円



おいしい魚の宝庫・五島列島の海の恵み

黒潮本流から分岐して北上する温暖な対馬暖流と、列島付近に発生する沿岸流との影響から魚たちの餌となるプランクトンに恵まれた西日本でも有数の好漁場である五島の海。

五島の豪快な荒波にもまれ、コリコリとした食感が楽しめる身の締りと豊富な餌でしっかり脂がのります。

胡麻あじ

あじの旨味を引き出す絶妙な味わいのタレ・ゴマと醤油などを合わせたゴマ醤油を使った魚料理は九州ではお馴染みの郷土料理。タレとゴマの風味が引き立てるあじの甘味と旨味、鮮度のいい身の締まったプリプリ食感が楽しめます。

■胡麻あじ（大）880円、（小）590円

■胡麻あじの握り 650円

肝醬油で食べる五島のいか

五島産のするめいかは、肉厚ながら想像以上に柔らかく、噛めば噛むほどに甘みと旨味を味わえます。

天ぷらと炭火焼は特製の肝醬油につけてお召し上がりください。

その他、地元・五島水産と共同開発したこだわりの「特製いかの塩辛」も絶品です。

■天麩羅（一杯）980円、（半杯）590円

■炭火焼き（一杯）980円、（半杯）590円

旨み際立つ！厚削り鰹節

「厚削り鰹節の刺身」は、『熱中屋』の特注品で鰹節の本来の味わいを存分に味わえるよう削り歯の幅や本節の固さなど試行錯誤し、絶妙なしっとり感と厚さを実現しました。

■厚削り鰹節の刺身 山葵添え 630円



※価格は税抜き表示です。

『九州熱中屋』店舗一覧

品川 LIVE／新宿 LIVE／西新宿 LIVE／駒込 LIVE／新横 LIVE／新橋 LIVE／新橋 LIVE 追加公演 LIVE／赤煉瓦通り LIVE／五反田 LIVE／西大井 LIVE／神田 LIVE／八重洲 LIVE／浜松町 LIVE／新宿三丁目 LIVE／恵比寿 LIVE／神保町 LIVE／市ヶ谷 LIVE／渋谷 LIVE／恵比寿バラード LIVE／五反田 LIVE 復活公演／浜松町 LIVE リハーサル／赤坂 LIVE／浜松町芝大門 LIVE／田町芝浦 LIVE／浜松町駅前 LIVE／御茶ノ水 LIVE／和光 LIVE／日比谷 LIVE／上野 LIVE／松戸 LIVE／赤羽 LIVE／志木 LIVE／大森 LIVE／武蔵小金井 LIVE／三軒茶屋 LIVE／有楽町 LIVE／新宿野村ビル LIVE／関内 LIVE／目黒 LIVE／木場 LIVE／溝の口 LIVE／駒込本郷通り LIVE／神楽坂通り LIVE（全 43 店舗）

【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 広報部 亀田

TEL:03-6858-6085 / FAX:03-6858-6086

ゴールデンマジック HP: <http://www.golden-magic.com> / E-mail: pr@diamond-dining.com