

**2017年11月28日(火) 開店**  
**秋田県産比内地鶏の雌のみを使用したやきとり専門店**  
**「品川 今井屋本店」**

DDグループの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)はこの度、比内地鶏のやきとり専門店「今井屋」を近年開発が目覚ましい品川・港南口に11月28日(火)オープンいたします。つきましては、新規店舗のご紹介と今後のご愛顧を賜りたく下記の通り店舗のご案内をさせていただきます。

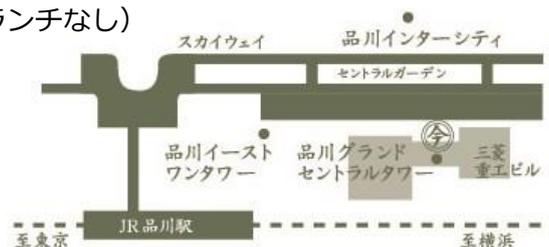


1997年の1号店オープンから20年雌の比内地鶏のやきとり専門店「今井屋」が「品川 今井屋本店」をオープンします20年という節目を迎えるにあたりこれまで以上に皆様に愛され続ける変わらぬ味わいと時代にとともに進化する品質とこだわりを探求し「今井屋」の名に恥じぬ、やきとりを日々ご提供してまいります



### 店舗情報

店舗名	品川 今井屋本店 (しながわ いまいやほんてん)
業態名	比内地鶏のやきとり専門店
住所	東京都港区港南 2-16-5 品川グランパサージュ 2 1階
アクセス	JR 品川駅 港南口 徒歩5分、京急本線 品川駅 港南口 徒歩5分
TEL/FAX	03-5769-3181 / 03-5769-3182
営業時間	月～金 11:30～14:00 (LO.13:30) 17:00～23:00 (LO.22:00) 土・日・祝 17:00～23:00 (LO.22:00) ※11月28日～11月30日 17:00 OPEN (ランチなし) 12月1日以降通常営業
定休日	ビル休館日に準ずる
総席数	150席 (個室14室)
総面積	129.09坪
平均客単価	6,500円
URL	<a href="https://www.dd-holdings.jp/shops/imaiyahonten/shinagawa">https://www.dd-holdings.jp/shops/imaiyahonten/shinagawa</a>
ぐるなび URL	<a href="https://r.gnavi.co.jp/kv9x579y0000/">https://r.gnavi.co.jp/kv9x579y0000/</a>



## 空間

JR 品川駅から徒歩 5 分に位置するビジネスビル。

その中にありながら都会の喧騒を忘れさせる落ち着いた和の空間です。

広々とした店内には、12 名様までご対応可能な個室をはじめ、  
テーブル席やボックス席など、最大 25 名様までご利用頂けるお席をご用意しています。  
接待会食からデートまで、大切な方を心からおもてなしできる場をご提供いたします。



- テーブル席 4名様用×6卓
- ボックス席 4名様用×3卓、6名様用×3卓
- 個室 4名様用×5室、6名様用×2室、8名様用×5室、12名様用×2室

## お料理

秋田県産雌の比内地鶏を使用した「究極のやきとり」をはじめ  
今井屋の焼き方衆が焼き上げる炭火焼料理、全国行脚で探し求めた「奇跡のおかず」、  
そのほか小鉢料理から甘味まで今井屋ならではのこだわり料理の数々をお楽しみください。

### <こだわりの料理>

#### 【日本一の美味鶏 秋田県産 放牧飼育 比内地鶏】

日本三大地鶏のなかでも、うま味が強く、味の切れが抜群の肉質を持ち、  
最も美味しいと言われる「比内地鶏」。

こだわり抜いた飼育方法で高品質の鶏を生み出し、

国が定めた地鶏の規準の約 2 倍という長い期間、

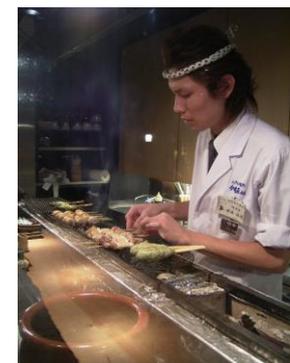
放し飼いでのびのびと育てられているため、

健康で引き締まった肉質と独特の風味が生まれます。

時間と手間隙をかけ育てられた肉質の優れた最高ランクの鶏肉は、

味わいの良さをダイレクトに実感していただくため、

余計な手は加えず、備長炭で焼き、お召し上がりいただきます。



#### 【厳しい自社基準をクリアしたものに与えられる「焼方人」の称号】

今井屋の料理人は、約 100 項目にもおよぶ審査を全てクリアし

素材の美味しさを最大限に引き出す焼き方を身につけた「焼方人」だけが  
お客様にお出しするやきとりを焼くことができます。

「串打ち三年、焼き一生」といわれる今井屋のやきとりは、

日々その技を積み重ね、毎日「焼方人」が一本一本魂を込め

「一串入魂」の精神で焼き上げています。

## 【今井屋の究極のやきとり】

### むねと皮の抱身 550 円

熟成したむね肉を鶏皮で包みました。むね肉のふっくらとした柔らかさとパリッときつね色に焼きあがった皮の相性は抜群です。

### ねぎま 550 円

もも肉とむね肉の両方を使った「ねぎま」です。  
ねぎは栃木県黒磯市産の「白美人」を使用しており、  
ねぎの甘味が味の全体のバランスを良くしております。

### きんかん 420 円

噛むと濃厚な風味ととろとろの食感が絶妙な味わいです。  
卵管と腸の部分を交互に刺してご提供します。

### 皮 420 円

比内地鶏は、冷涼な気候で育つため、甘みのある皮が普通の鶏の3倍。  
歯ごたえが抜群に良い首皮を主に使用した皮は、ゼラチン質があり  
ビタミンやミネラルもバランス良く含んでおります。

### 手羽先 450 円

脂肪もあり、味にコクがあります。  
皮はパリッ、中はふんわりジューシーに焼きあげています。

### 極上せせり 450 円

特に運動量が多い部位のため、上質な脂と旨みが詰まっている部位です。  
他ではなかなか味わえない、ジューシーなせせりを味わうことができます。

### 手ごねつくね 550 円

ふっくらと焼き上げたつくねと比内地鶏の黄身との相性は抜群です。

### ぼんじり 450 円

一串に四羽分使用の希少品。  
皮付きのまま焼くので表面は香ばしく、中は独特の歯ごたえです。

## 【希少部位 串焼き】

### 白レバー（お一人様一本限定） 590 円

大変希少な部位「白レバー」を使った逸品。  
鴨のフォアグラは人工的に作られますが、こちらは天然のみ。  
口に入れると噛まずに溶け出す濃厚なコクと甘みが楽しめる  
鶏を超えた究極の味わいです。

ご用意できる数が少ないため、売切れの際はご容赦願います。

### つなぎ 520 円

心臓とレバーをつなぐ細いくだの部分で独特のくせになる食感が特徴。  
心臓（こころ）の下についていることから  
「したごころ」や「こころのこり」とも呼ばれます。

### ハラミ 400 円

鶏肉の中で最も鍛えられている部位で  
牛のハラミ（横隔膜）とは違い、歯ごたえのあるしっかりとした肉質です。



## もも肉の塩焼き **2,800 円**

秋田県産比内地鶏のもも肉を贅沢に使用し、天然塩で味付けした一枚焼き。  
香ばしい皮とジューシーなもも肉がボリュームたっぷりの一品。



## むね肉の塩こしょう焼き **2,800 円**

噛めば噛むほど甘味があるむね肉を、特製の塩こしょうで味付けした大皿料理。  
さっぱりした風味は、幅広い年齢層のお客様にお薦めの逸品です。

### 【比内地鶏の鶏ガラを使用した鍋料理】

## 秋田名物 きりたんぼ鍋 **1台 2,800 円**

あきたこまちを使用したきりたんぼを備長炭でこんがりと香ばしく  
焼き上げました。きりたんぼ鍋に欠かせないのが比内地鶏。

今井屋では契約農家から放牧飼育された雌の比内地鶏のみを使用した  
もも肉・むね肉・つみれの他、きりたんぼはもちろん旬菜をふんだんに使い  
比内地鶏のガラスープの鍋地でご堪能いただけます。



## お飲み物

日本の豊穡な自然の恵みと、日々進化し続ける醸造の技術の結晶。

各地の気候風土と四季の移ろいとともにお酒は生まれ、  
育まれ、成熟して行きます。

今井屋では日本各地から厳選したこだわりの銘酒をご用意しております。



### ◆日本全国の地酒 (23 種類) ◆

北海道：男山（生酛純米）800 円／青森：喜久泉 吟冠 800 円／岩手：南部美人（特別純米）800 円  
宮城：阿部勘（辛口純米）800 円／秋田：刈穂（山廃純米原酒）800 円／秋田：新政 1,200 円  
山形：十四代（銘柄はスタッフにご確認ください）1,000 円～／群馬：龍神 900 円  
栃木：鳳凰美田 1,000 円／新潟：メ張鶴（純米吟醸）900 円／新潟：八海山（吟醸）1,000 円  
新潟：久保田（萬寿）2,000 円／石川：天狗舞（石蔵仕込み 山廃純米）800 円  
長野：鼎（純米吟醸 生）800 円／三重：而今（銘柄はスタッフにご確認ください）900 円  
京都：白壁蔵（山廃大吟醸）900 円／白壁蔵（四合瓶）3,500 円／白壁蔵（特別本醸造）500 円～  
福井：黒龍（純米吟醸）800 円／島根：王祿 900 円／広島：寶剣（超辛純米）800 円  
高知：酔鯨（純米吟醸）800 円／佐賀：鍋島 900 円

### <お飲み物メニュー例 (全約 100 種) >

- 焼酎：きろく 600 円、やきいも黒瀬 650 円、富乃宝山 700 円、佐藤 麦 700 円、鳥飼 750 円ほか
- 果実酒：鶴齢完熟梅酒 700 円、鳳凰美田 ゆず酒 600 円、小正のすもも酒 600 円ほか
- その他：生ビール 690 円、スタンダードカクテル 750 円～、ワイン 750 円～、ソフトドリンク 400 円～

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社 DD ホールディングス 広報部 亀田・佐々木  
TEL：03-6858-6085 / FAX：03-6858-6086

E-Mail：[pr@dd-holdings.com](mailto:pr@dd-holdings.com) / 店舗情報サイト：<https://www.dd-holdings.jp/>