

“魂の逸品”「村越シャモロック」と“忘れられない馬肉”「小田桐牧場の馬肉」 青森が誇る美味食材を美酒とともに堪能できる

「新橋シャモロック酒場」グランドメニューリニューアル！

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：松村 厚久）が運営する「新橋シャモロック酒場」2店舗は、を2022年4月1日（金）、グランドメニューをリニューアルいたしますので、下記の通りお知らせいたします。



新橋に2つの“鶏舎”を構える「新橋シャモロック酒場」。
 青森より直送される新鮮な地鶏「村越シャモロック」を中心に、
 同じ青森の由緒ある蔵元「八戸酒造」の日本酒に良く合う料理をお届けしてきたこの酒場が、
 2022年春、満を持してグランドメニューをリニューアルいたします。

メインとなる焼き物の素材には、「村越シャモロック」に加え、
 改良が重ねられ柔らかくジューシーな肉質とピンク色の肉色を持った国産鶏「桜姫鶏」と
 鳥取県・大山山麓の美しい空気と地下水で育まれた銘柄鶏「大山鶏」が仲間入り。
 それぞれの特性を踏まえ“美味しいとご取り”した盛り合わせなどを新たにご用意しました。
 また、こちらも青森の地で育まれる知る人ぞ知る「小田切牧場の馬肉」を使ったメニューも、
 近年の馬肉人気を受け、ご提供できる部位とメニューを拡大しています。

地鶏、馬刺し、日本酒。

生産者のこだわりと愛情がこもった素材と美酒を心ゆくまで堪能してください。

店舗情報

新橋シャモロック酒場 新橋鶏舎

- 住所 〒105-0004 東京都港区新橋 3-18-8 三館ビル 1～3F
- アクセス JR 新橋駅 烏森口 徒歩3分 地下鉄銀座線 新橋駅 徒歩3分 ゆりかもめ 新橋駅 徒歩3分
- TEL 03-3437-6771
- 営業時間 月～金 16:00～23:30 土・日・祝日 12:00～23:30
- 定休日 無
- 席数 52席
- 公式 URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/shamorock/shinbashi1>

新橋シャモロック酒場 第2鶏舎

- 住所 〒105-0004 東京都港区新橋 2-16-1 ニュー新橋ビル 2F
- アクセス JR 新橋駅 烏森口 徒歩1分 地下鉄銀座線 新橋駅 徒歩1分 ゆりかもめ 新橋駅 徒歩2分
- TEL 03-3508-9101
- 営業時間 全日 16:00～23:30
- 定休日 無
- 席数 44席
- 公式 URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/shamorock/shimbashi2>

青森地鶏 村越シャモロック



「シャモロック」は、青森県畜産試験場が、20年の月日をかけて作り上げた県産地鶏。きめ細やかな肉質で昔から出汁が良く取れると言われていた「シャモ（軍鶏）」、柔らかい肉質が特徴の「横班プリマスロック」の交配種です。優れた品質を維持するため、ヒナの供給方法や羽数、時期は制限され、適正に飼育できると認められた指定農場でのみ育てられています。中でも「村越シャモロックパーク」は、さらに厳しい管理基準を定め、それゆえの品質の高さには定評があります。

1㎡あたり2.5羽というゆったりとした飼育環境下、抗菌性飼育添加物を一切使わない独自の飼料で育てられた「村越シャモロック」の肉は、噛みしめるたびにあふれ出る肉汁、溶かしバターのようなコクと旨み、強くしっかりとした肉質と、どれをとっても“最高級”と呼ばれるに相応しい極上の素材です。

村越シャモロック骨付きもも肉一枚炙り

中 2,980円 / 大 3,980円



見るからに食べ応え満点で豪快なシャモロックの骨付きもも肉を、目の前の七輪でこんがり黄金色に焼き上げる至極の逸品。焼き上がったその肉に豪快にかじりつけば、感じる弾力、溢れ出すコクと旨みたっぷりの肉汁…改めて食材の美味なる潜在力に敬意を表さずにはいられないはず。

その日入荷したシャモロックの大きさによって、もも肉のサイズも中と大に分かれます。本日のサイズは、お気軽にスタッフにお尋ねください。

村越シャモロックと桜姫鶏と大山鶏の盛り合わせ

2,580円

しっかりした肉質に濃厚な旨みを閉じこめた村越シャモロックからは正肉の胸肉ともも肉、鶏特有の臭みが少ない桜姫鶏からはレバー、ハツ、砂肝の内臓類を、自然の中で育つ大山鶏からはよく動かす首の部位・せせりと、逆に動きが少なく脂を蓄えたぼんじりを。それぞれの鶏の良さを食べ比べて実感できるお得な盛り合わせです。

他にも各部位の単品や食べ比べメニューをご用意しています。お好みで組み合わせると国産鶏の美味しさを味わい尽くしてください。



七輪で焼き物を召し上がった後のおすすめが、そのままの七輪で楽しむメの汁物。
青森にちなんだ2種類をご用意しています。



青森せんべい汁

980円

青森県八戸市周辺で、江戸時代に生まれたと伝わる郷土料理。今ではご当地B級グルメとしても知られています。同じく青森名物の固い南部煎餅は、醤油味のスープをたっぷり吸い、モチモチとした食感と旨みが癖になりそうな一品です。



シャモロックスープのつくね汁

980円

村越シャモロックのガラ、手羽先等を丁寧に煮出したスープに、つくねと野菜をたっぷり加えました。コラーゲンたっぷりの濃厚なスープが具材を包み込む優しい味わいは、まさにメにぴったりです。

小田桐牧場の馬肉



日本で代表的な馬肉の産地といえば、熊本県が有名ですが、小田桐牧場は、その真逆の北方、青森県五所川原市金木町に位置しています。夏は冷涼で、冬は地吹雪が吹き荒れるほどのこの地の気候は、実は馬の肥育に最も適しています。

地元産の良質なもみ殻を馬の布団代わりに糞沢に敷き詰め、さらにその稲わらを飼料として飼育するなど、地域連携の取り組みの中、隅々まで配慮の行き届いた環境で肥育された馬肉は、「一度食せば忘れられない馬肉」と呼ばれるほど、静かな支持を集め続けています。プリプリと跳ね返る肉質が鮮度の良さの証明。刺しの状態でも、熱を加えても、いずれも美味しいまさしく記憶に残る食材です。



- 本日の馬肉 5点盛り 2,980円 ■本日の馬肉 3点盛り 1,800円
- 赤身刺し 980円 ■霜降り刺し 1,380円 ■コーネ刺し 1,020円 ■フタエゴ刺し 1,020円
- 炭たたき刺し 980円 ■漬け刺し 980円 ■限定レバ刺し 1,480円 ■限定ハツ刺し 1,480円
- 馬ひもユッケ 980円

小田桐牧場壺漬け馬カルビ

1,180円

骨と骨の間にあるバラ肉を指す「カルビ」は、脂っこいイメージですが、馬肉のカルビは、しっかりとした脂の甘みとコク深い味わいがありながらもさっぱりしているので、しつこさを感じることなくお召上がりいただくことができます。特製のタレで漬け込んだ「シャモロック酒場」の馬カルビは食感もよく、ハマること間違いなしです。

一緒にオススメ…「4種のホイル焼き」

- ジャガバタ塩辛ホイル 580円
- にんにくホイル 380円
- イカバタホイル 580円
- プチトマトホイル 490円



シャモロックの鍋

美味しい地鶏の良さを最も生かす料理の一つが鍋。
「新橋シャモロック酒場」の3大名物鍋をご紹介します。

シャモロックスープの濃厚水炊き鍋

2人前 3,480円

シャモロックのガラを8時間以上掛け丁寧に炊き上げて煮出した濃厚な白濁スープと鶏肉の旨みが詰まったシャモロックの組み合わせは、鼻から抜ける鶏の旨みと口に残るこったり感でやみつき必至！冬に限らず春夏秋冬楽しめるシャモロックの名物鍋です。

メにはピッタリの雑炊セット(480円)や麺セット(480円)をご用意しているほか、シャモロックスープのお茶漬け(680円)もオススメ。胃がほっこり温まり、不思議と心身ともに落ち着きます。



桜姫鶏とシャモロックの鶏すき鍋

2人前 3,480円

日本人のご馳走の代表の一つがすき焼き。醤油の塩気と砂糖の甘さが絶妙に混じり合う甘辛い割り下で煮込んだ鶏肉を卵にくぐらせるとまさに至福の味わい。シャモロックと桜姫鶏の食べ比べも叶う特別な鶏すき鍋です。

シャモロックスープのローズしゃぶしゃぶ

2人前 3,980円

お客様のご要望から誕生したメニュー。薄切りにしたシャモロックのローズを、旨みが溶け出したシャモロックのスープでさっとしゃぶしゃぶ。たっぷりのネギと合わせると、さらに旨みが引き立ちます。



日本酒



1775年創業の由緒ある蔵元「八戸酒造」。安心して日本酒をお楽しみいただけるよう、無農薬・無化学肥料での有機栽培や自社栽培に取り組み、米作りから酒造りまで一貫製造を行っています。原料米、仕込み水、酵母もすべて青森産。こだわり抜かれた日本酒は、華やかな吟醸香とさわやかな甘みが特徴です。

- 陸奥八仙 特別純米無濾過生原酒 ~赤ラベル~
- 陸奥八仙 純米吟醸無濾過 ~黒ラベル~
- 陸奥八仙 吟醸無濾過 ~ピンクラベル~
- 陸奥八仙 いさり火特別純米無濾過酒 ~いさり火ラベル~
- 陸奥男山 超辛純米酒

各 160ml 980円 / 80ml 580円

Dd PROTECT Guidelines

株式会社ダイヤモンドダイニングが運営する各店舗では、お客様に安心してお食事を楽しんでいただくため、行政が定める方針に基づいた感染防止対策を最大限に講じ「Dd PROTECT Guidelines」として実施しております。

Dd PROTECT Guidelines

お客様の安全安心に全力で取り組みます

◀▶ Diamond Dining

ダイヤモンドダイニング 感染防止の取り組み

取り組み 1

健康管理



出勤時の検温を徹底し、**37.5度以上**のスタッフは**出勤停止**しております。

取り組み 2

マスク着用



スタッフは**マスクの着用を徹底**しております。

取り組み 3

手洗い・消毒



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**を行っております。

取り組み 4

うがい



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。

取り組み 5

店内換気



常時、**ダクトと換気口**より、**空調と換気**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。

取り組み 6

店内消毒



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

感染防止にご協力ください

- 1 入店時の**検温・手指の消毒**にご協力下さい。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 **ご飲食時以外**は可能な限り**マスク着用**をお願いします。
- 5 大皿でご提供のお料理はお客様ごとの**お取り分け**をお願い致します。
- 6 グラスなどの**まわし飲みはご遠慮**ください。
- 7 **お手洗い後には手指の消毒**にご協力下さい。
- 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。**店内換気**にご協力ください。
- 9 店舗内にて新型コロナウイルス感染の可能性があった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。
※ 営業時間外の緊急時や休日の場合は、お電話にてご連絡ください。

【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 ブランドサポート部 佐々木

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

E-mail pr@dd-holdings.com

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