

サバと餃子の旨い店「九州熱中屋」にて4種のサバを食べ比べできる 「春のサバ祭り」開催

株式会社ゴールデンマジック(本社：東京都港区芝 代表取締役社長：山本 勇太)が運営する“サバと餃子が旨い店「九州熱中屋」”の関東エリア店舗(FC店舗を除く)では、4種のサバの刺身を食べ比べできる春のおすすめメニューを2月16日(火)～3月31日(木)までの期間限定でご提供いたします。

【「九州熱中屋」の『春のサバ祭り』概要】

＜開催期間＞2016年2月16日(火)～3月31日(木)

＜開催店舗＞FC店舗を除く関東エリア58店舗

＜新メニュー＞ 熱中屋自社ブランド

駿河湾産 泳ぎ熱中サバ刺し 一尾 3,600円、半身 1,800円

サバが自慢の「熱中屋」が作ったオリジナルのサバ「熱中サバ」。

成魚まで育った天然のサバを沼津のいけすで独自配合の飼料を与え、数か月育ててから生きたまま店舗まで配送しています。

天然に近いため、サッパリしたうま味と歯ごたえのあるコリコリした食感をお楽しみいただけます。

＜「熱中屋」看板メニュー＞

大分県産 活 豊後サバ刺し 一尾 3,980円、半身 1,980円

「豊後サバ」は、大分県・豊後水道の荒波にもまれて育った、身の締り、脂乗りともに超一級のサバです。

海から店舗まで生きたまま運ばれる豊後サバは、コリコリ食感の背側とトロトロの腹側が一度に楽しめる「熱中屋」の看板メニューです。

＜新メニュー＞

長崎県産 ハーブ鯖 胡麻サバ 大 1,500円、小 880円

長崎の「ハーブ鯖」は、飼料にナツメグ、オレガノ、シナモン、ジンジャーを使用しているため、血合いの色がきれいで、生臭さがなく、旬以外の時期にも、年中脂乗りの良いサバです。

「熱中屋」ではこの「ハーブ鯖」を刺身にし、サバの脂とバツグンに相性が良い福岡の郷土料理「胡麻サバ」としてお召し上がりいただけるよう、タレとすりごま、海苔をセットにしてご提供します。

＜新メニュー＞

本日の時季サバ 炙りメサバ刺し 厚切 1,280円、半身 780円

肉厚で脂乗りバツグンの国産サバを店舗でめてご提供する鮮度抜群のメサバです。

厚切は、口に入れた瞬間、炙った皮の香ばしさとサバの脂の甘さを存分にご堪能いただけます。

薄切は一般的な厚さで、食べやすく、皆さまに愛される美味しいお酒のおつまみとして不動の人気です。

※価格は税別表記です



【九州熱中屋とは】

「九州にある美味しい居酒屋が東京へ上陸！」をコンセプトに九州の美味しい料理を地方感そのままに提供いたします。

豊後水道から直送されるコリコリ食感の「活 豊後サバ刺し」と、店舗で一つ一つ手作りで仕込む、自慢の「鉄板餃子」を2大看板メニューに九州各地のこだわりの逸品や代表・山本のゆかりの地である長崎の西方 100km にある五島の海産物を多数投入。

2016年2月現在、77店舗に拡大した現在も「手作り」にこだわる熱中屋自慢の料理をご提供いたします。



■九州熱中屋名物① 大分直送！「活 豊後さば刺し」

関東ではほとんど目にすることがない幻の逸品「活さば刺し」。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より引き上げご提供いたします。脂ののったトロトロの腹側の身と、ギゅっとしまったコリコリの背側の歯ごたえは、新鮮だからこそ味わいです。お客様の舌でぜひ実感してください。



活豊後さば刺し
1尾 3,980円/半尾 1,980円



大分県と愛媛県間の「中島」という場所
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。



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。

■九州熱中屋名物② 握りたてだから旨い！「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、2種類の挽肉を使用。それぞれのお店で一つ一つ包みこみ、握りたてを焼きあげるこだわりの自家製餃子です。



博多一口鉄板餃子 1,000円



自慢の餡は、こだわりの素材を各店舗で混
ぜ込んでいます。



ひだの数までこだわり、一つ一つ特
製の皮で包み込みます。

【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 広報部 亀田

TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086

E-mail pr@diamond-dining.com HP <http://www.diamond-dining.jp/>