

五島の海の幸や活サバなど九州の郷土料理を味わえる九州料理酒場『九州熱中屋』にて五島の産業活性化を目指し、地元食材「五島豚」メニューをスタート！

一頭買い！「五島豚フェア」開催

株式会社ゴールデンマジック（本社：東京都港区、代表取締役社長：山本勇太）が運営する『九州熱中屋』76店舗にて、長崎五島列島で育った「五島豚」ご堪能いただく「五島豚フェア」を2016年11月1日（火）より開催いたします。

＜「五島豚」フェア開催経緯＞

長崎からフェリーで4時間。九州の最西端に位置する五島列島は、海と山が織りなす美しい自然景観により国立公園にも指定されています。また、江戸時代には、キリシタンが新天地を求めて移住した地でもあり、日本の外交における玄関口として活躍しました。

そんな、美しい日本の原風景と歴史的価値のある教会群の立ち並ぶ美しい五島列島ですが、島の高齢化、過疎化という問題も抱え、盛んだった漁業も収穫量が減少し、街の活気も衰退しつつあります。

そんな五島列島を活性化したい！そんな思いから『九州熱中屋』ではこの度、「五島豚」メニュー9種類をご提供する「五島豚」フェアを開催いたします。



五島豚

五島豚の生ハム
生ハムとパンチエツクの
鹽合せ
7人0円

五島豚のハム
切り落とし 520円税別

一頭買いだから出来る五島豚の生ハムやパンチエツク。

ついに叶いました。はるばる五島列島から美味しい草野さんの五島豚を一頭買い。

茹で豚 六人0円

生ハムとパンチエツクの鹽合せ 七人0円

五島豚のハム切り落とし 520円税別

お肉にたっぷり！一頭買いだから出来る五島豚のハム。

五島牛は、五島内に留まらず、本土でも人気の食材ですが、その一方で五島豚は、年間3万頭を超える作目にも関わらず島内でもあまり知られていません。そんな隠れた名産品を東京や大阪を中心に76店舗展開する『九州熱中屋』から、五島豚の美味しさを日本全国へ広めていきます。

＜「草野ファーム」の「五島豚」＞

ながさき農林業大賞運営委員会主催の「平成23年度ながさき農林業大賞」において、食の安全・安心や環境に配慮し、技術・経営がトップクラスにある認定農業者・林業者に贈られる「農林水産大臣賞及び長崎県知事賞」に選ばれた「草野ファーム」。草野ファームで育てられている豚は、自社で作ったお米を食べて育てられているため、柔らかさや香りが増し美味しい豚肉になります。

また『九州熱中屋』では、豚を一頭買いで仕入れているため、さまざまな部位を低価格かつおいしい状態でご提供できます。





**五島アゴ出汁スープで食す
五島豚のしゃぶしゃぶ 1,800 円**

こだわりの厚さ 1mm にスライスした五島豚は、きめ細やかで癖がなく甘味のある肉質でアゴ出汁との相性抜群！



本日の五島豚 溶岩焼き 890 円

その日ごとバラや肩ロースなど、五島豚の異なる部位をご用意し、熱々の溶岩で焼き上げることにより、余計な脂を落とし、旨味を閉じ込めます。



ハムステーキ 580 円

弾力のあるモモ肉を使った五島豚のハム。塊のハムを店内で厚切りにカットし、ステーキにしました。ふっくらと歯ごたえが良くボリュームも満点！



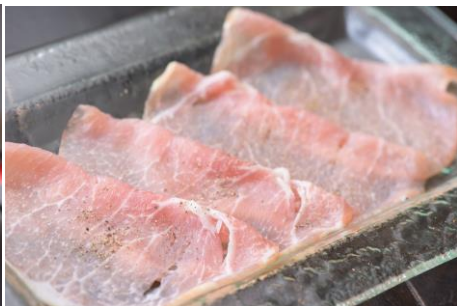
五島豚のハム 切り落とし 520 円

そのままでも溶岩で焼いてもお召し上がりいただける切り落としハム。焼くことによって、香ばしさとジューシーな旨みが口いっぱい広がります。



ソーセージチーズ焼き 780 円

腕肉やネックなどの粗挽き肉を使用したスパイシーなオリジナルソーセージ。熱々のチーズを絡めてお召し上がりください。



五島豚の生ハム 580 円

草野ファーム直送。美味しく安全で味わいも絶品の生ハムです。生ハムの塩気と焼酎が相性抜群の組み合わせで後引く味わいです。



生ハムとパンチェッタの盛り合わせ 780 円

豚バラ肉を塩漬けにし、豚の旨みを凝縮させたパンチェッタと、生ハムを盛り合わせてご提供いたします。



五島豚のパンチェッタサラダ~五島椿油と五島灘のお塩で~680 円

五島の名産品である食用の椿油とまろやかで深い味わいの五島灘の塩をかけたシンプルな味わいのサラダです。



茹で豚 680 円

五島豚のモモ肉をシンプルな味付けで長時間茹でて仕上げる、しっとり柔らかな食感がたまらない「茹で豚」。豚の旨みを存分に堪能いただけます。

※表記価格は税抜です

【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」やオリジナルの「熱中サバ」といった活サバ、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五島の海産物を多数投入。

2016年10月末現在、76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。



【会社概要】

- 会社名 : 株式会社ゴールデンマジック
- 所在地 : 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18 階
- 代表者 : 代表取締役社長 山本 勇太
- 事業内容 : 飲食店の経営
- 店舗数 : 東京・埼玉・千葉・神奈川・大阪・京都・兵庫 : 計 97 店舗(2016年10月末日時点)
- 設立 : 2009年5月
- 資本金 : 1億円
- URL : <http://www.golden-magic.com/>

【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/>