

GOLDEN MAGIC

2018 年 3 月吉日 株式会社ゴールデンマジック

サバと餃子の旨い店『九州熱中屋』の新店舗が3月23日(金)オープン!

『九州熱中屋 樟葉 LIVE』

生ビール・ハイボール・自家割焼酎 を 99 円 でご提供する オープニングイベントを 3 月 23 日(金) ~3 月 29 日(木) 開催!!

DD グループの株式会社ゴールデンマジックは、九州の繁盛店をコンセプトにした大衆居酒屋「九州熱中屋」ブランドの新店舗となる『九州熱中屋 樟葉 LIVE』を 2018 年 3 月 23 日(金)にオープンします。





「九州の繁盛店が関西にやってきた!」をコンセプトに 九州の美味しい料理を集めた九州料理居酒屋『九州熱中屋』 代表の山本が現地で探し出した九州各地のこだわりの逸品を中心に 日本屈指の好漁場であり、ほかとはひと味もふた味も違う おいしい魚の宝庫・五島の豊富な海の幸や 五島で丁寧に育てられた「五島豚」 五島の地元食材を使ったメニューも取り揃えています

【九州熱中屋ホームページ】

http://www.golden-magic.com/nechuya/

店舗概要

店舗名 九州熱中屋 樟葉 LIVE (きゅうしゅうねっちゅうやくずはらいぶ)

住所 〒573-1121 大阪府枚方市楠葉花園町 14-1 エル樟葉 1 階

アクセス 京阪本線 樟葉駅 徒歩1分

T E L 072-864-5312

営業時間 月~金・祝前 15:00~23:00 (L.O.22:00)

土・日・祝 11:00~23:00 (L.O.22:00)

※3月26日(月)、4月2日(月)、4月9日(月)、4月16日(月)はお休みさせていただきます。

総席数 58 席 総面積 26.8 坪 平均予算 3,500 円 お通し 500 円

ぐるなび URL https://r.gnavi.co.jp/m61331ms0000/

『熱中屋』看板メニューのご紹介

生きたままの状態で丁寧に店舗まで運び、ご提供直前に捌く脂の乗った看板メニュー「豊後さば」に加え、 サバ好きのお客様に人気の清水サバを入荷。

サバメニューのラインナップも「刺し」「たたき」「胡麻サバ」と幅広くご用意しています。 さらに、ひとつひとつお店で握る「博多一口鉄板餃子」をはじめとした、看板メニューはそのままに 博多スタイルの串焼きや、"とにかく肉を好きに喰らう!"「肉すき」セットメニューまで、 九州の美味しい魚、肉メニューを取り揃えました。

熱中屋自慢の「活サバ」

豊後水道の荒波にもまれた身の締り脂の乗りともに最高の「活豊後サバ刺し」

大分県豊後水道の荒波にもまれ、身の締り、脂の乗りと共に超一級品のさばを大分から約1,000 km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。

脂の乗ったトロトロの腹側の身と、ギュっと締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ください!

■活豊後さば刺し

1尾 2,980 円 / 半尾 1,480 円

く「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の「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 1,000 kmの道のりを活魚車で運 搬。急発進・急ブレーキ・急八 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。

サバ好き必見!「清水サバ」

サバ好き!博多好き!のお客様必見!

人気の清水サバが入荷しました。清水サバは身が厚く、脂が乗っていて美味。 博多の味「胡麻サバ」か、さっぱり「タタキ」でどうぞ。

■清水サバ 胡麻サバ 880 円■清水サバ たたき 880 円

豪快!活車海老刺し

新鮮でぷりっぷりの身の歯ごたえがたまらない活車海老を 丸ごと1本堪能できる贅沢な逸品です。

■活車海老刺し 一本 480円

熱々!大粒ハマグリ貝焼

磯の香り満載の新鮮なハマグリを豪快に網の上へ! 熱々ジューシーな貝の旨味をたっぷりお楽しみください。

■ハマグリ貝焼(4ヶ) 490円

おいしいの宝庫・五島列島自慢の絶品魚・きびなご。

西日本有数の好漁場である長崎県五島列島の海。

九州一の漁獲高を誇るこの地自慢のきびなごを存分に味わってください。

■きびなご刺し■きびなごの唐揚げ■きびなごの南蛮漬け390 円







博多の美味を一串入魂!バラエティ豊富な串焼

厳選した国産鶏肉に、熱中屋名物・炙り〆サバ、さらに豚バラで巻いた野菜串まで、40種類以上の串焼メニューをご用意。もう1本、もう1本と、ついつい本数を重ねてしまう美味串ばかりです。

博多名物「野菜巻き串」

福岡は野菜を豚バラで巻く野菜巻き串が有名。 豚肉の脂と旨味がしみ込んだ野菜は絶品です。

280 円
280 円
280 円
280 円
290 円ほか



本場の味から創作串まで絶品揃いの「博多串焼」

厳選した国産の鶏肉を使った串焼。お通しのキャベツに乗せる 「博多スタイル」でご提供します。

■ねぎま・皮・砂ずり・ぼんじり・レバー・ハツ(塩・たれ)

各 120円 ■ささみ(ワサビ・明太マヨ・柚子胡椒) 各 150円 ■つくね(卵黄添え・しそ明太・かぼすポン酢・チーズ) 各 180円 ■手羽焼き 380円



熱中屋名物炙り〆サバも!手軽に食べられる「魚串」

人気の自家製〆サバや、新鮮ないかゲソやきびなご、 さらには変わり種・鰻まで、一串に刺しちゃいました!

■炙り〆サバ串	250 円
■いかゲソ串 明太マヨ	220円
■いかゲソ串 生醤油	220 円
■鰻串	280円
■きびなごの七輪焼き	150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/(ハーフ) 590円



く「博多一口鉄板餃子」ができるまで>



国産豚の腕挽肉を粘りが出 るまでよく混ぜます。



さらに粗挽き挽肉を入れ、食感とジューシー感をプラス。



そこにキャベツやニラなどの野菜をたっぷり投入。



決まった重さとひだの数で 丁寧に素早く握ります

九州各県の美味集合!「九州料理」

九州各地には美味しい食材と、それを使った名物料理がいっぱい。 熱中屋で本場の味をまとめてお楽しみください。

■宮崎炙り 地鶏のゴロ焼き	880円
■福岡糸島産ネギ使用 卵焼き	580 円
■がめ煮	580円
■手作り辛子レンコン	520円



肉を好きに喰らう!「肉すき」セット

甘い割下とろろ玉で「スキヤキ」もよし、自家製ダレにくぐらせ新鮮な野菜で 巻いた「ヤキニク」もよし、さっぱりと脂を落とした湯上り肉に野菜を巻いた 「シャブシャブ」もまた美味。とにかく肉を好きに喰らう!それが「肉すき」。

■肉すきセット・スキヤキ	880 円
■肉すきセット・ヤキニク	880円
■肉すきセット・シャブシャブ	880円



熱中屋自慢の「石焼メニュー」

カンカンに熱した石鍋ともやしをお客様の目の前でソースをかけて一気に仕上げる「石焼きもやし炒め」、旨さと辛さがクセになる「石焼き旨辛マーボー豆腐」に加え、〆にも使えるご飯メニューを取り揃えました。

■石焼き旨辛マーボー豆腐	650円
■石焼きもやし炒め(旨塩・宮崎辛麺風・にんにく)	各 590 円
■炭焼き鶏飯	680円
■石焼きうな重	880円
■石焼高菜ガーリック炒飯	580円
■石焼チーズカレー	580 円









<その他、料理メニュー(全約80種)>

□あて 人文字ぐるぐる 380 円/黒糖そら豆 460 円/桜島大根の麦みそ漬 390 円/芋カリ 650 円/昆布〆明太子 690 円ほか 特上馬刺し 3 点盛り 2,480 円/にんにく馬刺し 880 円/赤身 980 円/霜降り 1,800 円/馬ヒモ馬カ焼 880 円ほか 五島豚ソーセージのチーズフォンデュ 780 円/五島豚生ハムとパンチェッタ盛合せ 780 円/五島豚生ハム 580 円ほか 大長茄子おつけもん 580 円/トマトサラダ自家製玉葱ドレッシングで 580 円/安納芋のポテトサラダ 530 円ほか いか焼 1 杯 790 円/かんころ餅 380 円/バラモン揚げ黒 390 円/あおさ海苔の揚げだし豆腐 480 円ほか □鍋・〆 博多もつ焼き各 830 円/博多もつ鍋各 830 円/長崎ちゃんぽん 860 円/長崎皿うどん 590 円/五島うどん 650 円ほか 食べるミルクセーキ 380 円/あまおうジェラート 380 円/長崎半熟カステラ 690 円/塩はちみつの芋カリ 650 円









お酒

当店では鹿児島県産を中心に約30種類の本格焼酎をはじめ、

柚子など南国の果実を使った飲みやすい九州果実酒やなど九州産地のお酒を厳選し取り揃えました。 その他、人気のハイボールなど定番のお酒も幅広くご用意しております。

<お酒メニュー例 (全約 150 種)>

自家割焼酎

鹿児島の居酒屋で「酒」といえば、焼酎が出てきますが、大抵は良水と焼酎を5対5で割り一晩寝かせた自家割焼酎と言われる物が提供されます。

水と合せて一晩寝かせる事により、角が取れ、

まろやかで風味豊かなまた新しい飲み物に変わります。

■自家割焼酎 299円■自家割焼酎 柚子風味 399円■自家割焼酎 かぼす風味 399円



人気のハイボールもスタンダードから変わり種まで多彩に取り揃えています。

■ハイボール 449 円■塩レモンハイボール 499 円■かぼす酢ハイボール 499 円■白くまハイボール 549 円■熱中ハイボール 599 円

ノンアルコール

■HOKORI (ノンアルコールビール+グレープフルーツ) 599 円
■位置について! (柚子+コーラ) 499 円
■はいっと言ってください。(ウーロン茶+レモン果汁) 399 円
■ドライゼロ 449 円

<その他、お酒メニュー>

■本格焼酎 449 円~ ■アサヒスーパードライ 580 円 ■サワー 399 円~ ■日本酒 649 円~

■果実酒・梅酒 399 円~ ■ソフトドリンク 399 円~

※価格は税抜き表示です。

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 7 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(2018 年 2 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】 株式会社ゴールデンマジック 広報担当 佐々木 TEL: 03-6858-6095 / FAX: 03-6858-6091

E-Mail: pr@dd-holdings.com / 店舗情報サイト: https://www.dd-holdings.jp/

