

サバと餃子の旨い店「九州熱中屋」が埼玉県・浦和に8月8日（水）オープン！

『九州熱中屋 浦和 LIVE』

生ビール・ハイボール・自家割焼酎 を 199 円 でご提供する
オープニングイベントを8月8日(水)～8月21日(火)開催！！

DDグループの株式会社ゴールデンマジックは「九州熱中屋」ブランド70店舗目となる『九州熱中屋浦和 LIVE』を2018年8月8日（水）にオープンいたします。



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』ほかとはひと味もふた味も違う豊富な海の幸や島で丁寧に育てられた「五島豚」など世界遺産登録で盛り上がる、長崎・五島の地元食材を使ったメニューも豊富に取り揃えています

【「九州熱中屋 浦和」店舗サイト】

<https://r.gnavi.co.jp/arbbec2a0000/>

店舗概要

店舗名	九州熱中屋 浦和 LIVE (きゅうしゅうなつちゅうや うらわらいぶ)
住所	〒330-0063 埼玉県さいたま市浦和区高砂 2-6-4 第2 島田ビルディング 1・2F
アクセス	浦和駅西口徒歩 2 分
TEL	048-815-5820
営業時間	ランチ月～金 11:30～14:00(LO13:30)※ランチは8月21日よりスタート予定です ディナー月～金・祝前 17:00～23:30 (LO22:30)、土・日・祝 16:00～23:00(LO22:00)
定休日	なし ※8/13(月)、8/20(月)、8/27(月)、9/3(月) はお休みさせていただきます
総席数	82 席
総面積	37.66 坪
平均予算	3,500 円
お通し	500 円
ぐるなび URL	https://r.gnavi.co.jp/arbbec2a0000/



『熱中屋』看板メニューのご紹介

生きたままの状態ですべて店舗まで運び、ご提供直前に捌く脂の乗った看板メニュー「豊後さば」に『九州熱中屋』オリジナルの天然に近い「泳ぎ熱中サバ」を加え、2種類の活サバ刺しをご用意。「炙りメサバ」や「胡麻サバ」などのサバメニューも豊富に取り揃えています。また、もうひとつの看板メニューであるひとつひとつお店で握る「博多一口鉄板餃子」に加え九州各地の美味しい名物料理を豊富にご用意しています。

熱中屋自慢の「サバ」料理

豊後水道の荒波にもまれた身の締り脂の乗りとも最高の「活豊後サバ刺し」
大分県豊後水道の荒波にもまれ、身の締まり、脂ののりと共に超一級品のさばを大分から約1,000km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。

脂ののったトロトロの腹側の身と、ギュっとな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下さい！

■活豊後さば刺し 1尾 5,000円 / 半尾 2,500円



<「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「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、1,000kmの道のりを活魚車で運搬。急発進・急ブレーキ・急ハンドルは厳禁！



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。

熱中屋自社ブランドサバ「駿河湾産 泳ぎ熱中サバ刺し」

サバを愛しすぎて自社で独自に育てちゃいました！北には日本一高い富士山、南には日本一深い駿河湾に囲まれた沼津に熱中屋専用いけすを設けて育てています。天然のサバをオリジナルのエサで1~3か月育ててから出荷する熱中サバは、さっぱりとした味わいで食感もコリコリしています。

■駿河湾産泳ぎ熱中サバ刺し 1尾 3,600円



炙りメさば刺し

肉厚で脂乗りバツグンの国産サバを当店でめてご提供します。表面を軽く炙ったメサバは、ジューシーでとろけるような味わいです。五島灘の塩やわさびと一緒に召上がりください。

■炙りメサバ刺し 厚切 1,280円 / 薄切 780円

胡麻サバ・たたき 各 649円

福岡県民の大好物「胡麻サバ」は、脂の乗ったサバを九州の甘口醤油のタレで漬けにし、ワサビをアクセントに胡麻と海苔をまぶしてお召上がりいただけます。

サバでは珍しい肉厚の「たたき」もご用意いたしました。

しそ明太焼き鯖ずし 780円

脂の乗った焼き鯖をしそでサッパリ、明太子でコクを加えた、これ以上ない最高の組み合わせ！

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



<「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

おいしいの宝庫・五島列島の海と大地の恵み

九州・長崎の西方に浮かび、美しい海と豊かな自然に恵まれた長崎県五島列島。黒潮本流から分岐して北上する温暖な対馬暖流と、列島付近に発生する沿岸流との影響から魚たちの餌となるプランクトンに恵まれた西日本でも有数の好漁場である五島の海。五島の豪快な荒波と恵まれた漁場は美味しい海の幸の宝庫としても有名です。コリッコリ、プリップリの食感とうまみは五島で育った証です。

五島の風を感じる『浜口水産』の「すり身」メニュー

「昔ながらの手作り」「魚本来の味を十分に引き出すこと」をモットーに 60 年余り練りものを作り続ける『浜口水産』のすり身を使った焼きたて熱々のちくわをはじめ、熱中屋オリジナルのさつま揚げや、他にはないもちもち感が味わえる揚げかまぼこ「ばらもん揚げ」をご用意しています。

- 竹巻きちくわのぼたぼた炭火焼き (写真) 680 円
- 季節の手作りさつま揚げ 690 円
- アジのさつま揚げ、エソのさつま揚げ 各 390 円ほか



目の前で削りたてをかける特製「山本海産物」の鯉節

房の状態ままの鯉節の噛んだときの舌触り、味が格段に違う削りたての鯉節を豪快に冷奴やお漬物、炊きたてご飯にどっさりと盛ってご提供します。想像しただけでも垂涎ものの逸品です。

- 熊本県産米 ヒノヒカリ炊きたて釜飯 750 円
- 冷奴 極薄鯉節がけ (写真) 450 円ほか



自社生産のお米を食べて育った「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。

- ハムステーキ (写真) 580 円
- 五島豚のパンチエッタサラダ 680 円
- ソーセージ焼 780 円ほか



熱中屋自慢の「鍋」

卓生もつ使用 選べる3種のスープ 博多もつ鍋

■塩スープ 1人前 1,380円

数種類の塩とにんにく、ごま油を使用。さっぱりとした中にも深いコクのある味わい。

■醤油スープ 1人前 1,380円

関ヶ原のたまり醤油を使用し、大豆のコクと旨みを生かしたもつ鍋の王道の味。

■豚骨と擦りおろし野菜の濃厚スープ 1人前 1,480円

豚骨スープに擦りおろし野菜入れ、脂っぽくないまろやかな味わいに仕上げています。



五島列島名物 アゴ出汁スープで食べる「五島豚のしゃぶしゃぶ」

五島産のアゴを贅沢に使い、仕上げに香ばしく焼いた塩アゴを浮かべた出汁は、九州人には欠かせないアゴならではの風味豊かなクセになるスープに仕上がります。

豚はコクのあるバラ肉を使用。1ミリの厚さにスライスすることで、口に入れた瞬間とろけるような味わいと食感をお楽しみいただけます

■五島アゴ出汁スープで食す五島豚のしゃぶしゃぶ 1人前 1,800円 (2人前～)



<その他、料理メニュー (全約 80 種) >

- 酒のあて 特注 熱中屋 明太子テイस्टイング三種 980円、酢もつ 柚子風味 480円、人文字ぐるぐる 380円ほか
- 九州名物 辛子れんこん 520円、がめ煮 580円、宮崎名物チキン南蛮高菜タルタルのつけ 880円ほか
- 五島の魚 肝醤油で食べるするめいか天麩羅 590円～、きびなご刺し 390円、きびなごの南蛮漬け 390円ほか
- 野菜 あおさ海苔とおきゅうとのさっぱりサラダ 580円、安納芋のポテトサラダ 530円ほか
- 小田桐牧場馬肉 本日の馬刺し 3点盛り 1,890円/にんにく馬刺し 1200円~/馬ヒモの馬力焼き 1,500円ほか
- メ アゴ出汁五島うどん 650円、長崎ちゃんぽん 860円、中洲とんこつラーメン 470円ほか
- 甘味 長崎ご当地グルメ! 食べるミルクケーキ 380円、長崎半熟カステラ 690円、塩はちみつの芋カリ 650円ほか



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 299 円

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。



サバ専用酒・SABA de SHU 800 円

サバをより美味しく食べるために作られた『サバ専用日本酒』です。

多種の日本酒をブレンドすることにより、酸度やアミノ酸が高く、サバの旨味をより
楽しむ事ができるとともに、サバの脂を洗い流すような味わいに仕上がっています。

■ノンアルコール（全 4 種）399 円～

<input type="checkbox"/> HOKORI（ノンアルコールビール+グレープフルーツ）	599 円
<input type="checkbox"/> 位置について！（柚子+コーラ）	499 円
<input type="checkbox"/> はいっ とおっしゃってください。（ウーロン茶+レモン果汁）	399 円
<input type="checkbox"/> ドライゼロ	449 円

<その他、お酒メニュー>

■生ビール 580 円	■本格焼酎 449 円～	■焼酎ボトル 2,900 円～	■サワー 449 円～
■ハイボール 449 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。

※店舗により取扱いメニューや価格が異なります。何卒ご了承ください。

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 99 店舗(2018 年 7 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 : 03-6858-2192 / FAX : 03-6858-2193

ゴールデンマジック HP : <http://www.golden-magic.com> / E-mail : pr@diamond-dining.com