

福岡の魚好きに聞いた好きな魚1位※の「サバさば鯖」づくし！！
超お得な食べ比べメニュー
「サバ刺し3点盛り(豪華おまけつき)」が新登場！
 サバと餃子の旨い店『九州熱中屋』の関西エリア限定でご提供開始

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」の関西エリア店舗 16 店舗では、活サバを食べ比べできるお得なセットメニューが目玉の新メニューがスタートいたしました。

※2015年12月 一般社団法人 日本さかな検定協会リリースより



<「豊後サバ」とは>

「豊後サバ」は、大分県豊後水道の荒波にもまれて育った、身の締まり、脂のりと共に超一級品のサバです。大分から神戸まで約 600 kmの道のりを活魚車で丁寧に搬送し、生きたまま各店に配送しています。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。九州以外では普段なかなかご提供できない新鮮だからこそ味わえる「サバの刺し」お楽しみください。

【商品概要】

◇商品名：熱中屋のサバ刺し食べ比べ3点盛り

◇価格：1,800円

鮮度が高くなければ刺身では食べられないためなかなかお目にかかれない幻のメニュー・サバ刺し。九州では当たり前のサバ刺しの美味しさをより多くの方々に知っていただくため、生きたままの状態ですべて丁寧に店舗まで運び、捌く直前に生簀から引き揚げ、そのまま刺身にしてご提供いたします。

メインの活サバ刺しのほか、ナツメグ、オレガノ、シナモンなどのハーブをエサに使用し臭みがなく脂ののった「ハーブ鯖」を福岡の郷土料理の「胡麻サバ」でご提供する「長崎県産ハーブ鯖の胡麻サバ」、店内で仕込む作りたての「おまけ」の3種のサバ刺しを食べ比べいただけるお得なセットでご提供いたします。

サバ刺に加え、アレアコレや豪華おまけをドーンと盛り込んだ太っ腹メニューです。

※価格は税抜表示です

<「豊後サバ」がお客様の口に運ばれるまで>



大分県と愛媛県間の「中島」という場所で稚魚から大切に育てた「豊後サバ」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→神戸まで約7時間 600 kmの道のりを活魚車で運搬します。繊細なため、急発進・急ブレーキ・急ハンドルは厳禁！



神戸の卸会社から熱中屋各店へ生きたまま配送。優しく運ばれた「豊後サバ」は水槽の中でも元気に泳ぎ回ります。

『九州熱中屋』とは



生きたままの状態丁寧店舗まで運び、ご提供直前に捌く脂の乗った「豊後さば」の活サバ刺しのほか、「炙りメサバ」や「胡麻サバ」の3種類のサバ刺しと、ひとつひとつお店でネタから仕込んで握る「博多一口鉄板餃子」。

このサバと餃子を2大看板メニューに長崎県・五島の海の幸や九州の美味しい郷土料理など、食の宝庫・九州ならではの美味しいもの余すところなく取り揃えました。

「九州の繁盛店が東京にやってきた！」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』は東京と大阪を中心に全77店舗展開しています。

お店で握っているから旨い！「博多一口鉄板餃子」

食感とジューシー感にこだわり、通常の豚挽肉に加え、粗挽きの2種類の挽肉を使用。さらに鶏軟骨を加えることでコリコリとした食感をプラスしました。皮に包んだ後、時間を置かず焼くことが美味しい餃子を作るポイントになるため、餃子を包むスピードや仕込むタイミングにもこだわりご提供しています。たっぷりの脂を入れた鉄板でまず表面をこんがり焼いたら、オープンに入れ水分を逃さないよう中まで焼き上げるため、表面はパリパリサクサク、中は肉汁たっぷりでジューシーな餃子に仕上げでご提供いたします。。

■ 博多一口鉄板餃子 1,000円 / ハーフ 590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

<その他、料理抜粋（料理メニュー80種、ドリンクメニュー110種）>

- 五島・浜口水産 竹巻きちくわのぼたぼた炭火焼き 380円、ばらもん揚げ 390円、五島巻 390円ほか
- 五島産するめいか 烏賊てっさ 980円、五島イカの釜茹で アゴ出汁わさび醤油で 590円ほか
- 五島産きびなご きびなご刺し 390円、きびなごの七輪焼き 390円、きびなごの唐揚げ 390円ほか
- あて 特注 熱中屋 明太子テイस्टィング三種 980円、酢もつ 柚子風味 480円ほか
- 名物 豚二郎玉辛子れんこん 520円、宮崎名物チキン南蛮高菜タルタルのつけ 880円ほか
- 野菜 大長茄子おつけもん 580円、安納芋のポテトサラダ 530円ほか
- 馬 特上馬刺し 3点盛り 2,480円、赤身 980円、霜降り 1,800円、フタエゴ 1,080円ほか
- 牛舌 博多 舌焼き 1,280円、舌シチュー 880円
- メ アゴ出汁五島うどん 650円、長崎ちゃんぽん 880円、中洲とんこつラーメン 790円ほか
- 甘味 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



関西エリア店舗一覧（16 店舗）

<大阪>

九州熱中屋 心斎橋 LIVE
九州熱中屋 十三 LIVE
九州熱中屋 西中島 LIVE
九州熱中屋 新大阪 LIVE
九州熱中屋 上本町 LIVE
九州熱中屋 鳴野 LIVE
九州熱中屋 野田阪神 LIVE
九州熱中屋 摂津富田 LIVE
九州熱中屋 加島 LIVE
九州熱中屋 志紀 LIVE

九州熱中屋 庄内 LIVE

<京都>

九州熱中屋 四条大宮 LIVE
九州熱中屋 伏見桃山 LIVE
九州熱中屋 桂 LIVE

<兵庫>

九州熱中屋 尼崎 LIVE
九州熱中屋 猪名寺 LIVE

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 96 店舗(2016 年 6 月 30 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.com/>