

PRESS RELEASE

報道関係各位

株式会社 U-MORE

アグー豚焼肉・ホルモン焼き専門店が那覇の人気せんべろエリアに新規開店

焼肉・ホルモン 名嘉真（なかま）

首都圏を中心に店舗展開する株式会社 U-MORE（東京都・渋谷区）が、2019年12月20日、沖縄県・那覇市にアグー焼肉・ホルモン焼き専門「焼肉・ホルモン 名嘉真（なかま）」をオープン。



沖縄県内では恩納村に2店舗（琉球焼肉 NAKAMA・STEAK HOUSE NAKAMA）、那覇に2店舗（島しゃぶしゃぶ NAKAMA・串ナカマ）を展開する株式会社 U-MORE（東京・渋谷区）が、2019年12月20日（金）、観光地でも有名な沖縄市民の台所「那覇牧志公設市場」近くに沖縄5店舗目となる「焼肉・ホルモン 名嘉真」を OPEN。

アグー豚とホルモン専門

「焼肉・ホルモン 名嘉真」はアグー豚焼肉・ホルモン焼き専門店。沖縄が誇る食材「アグー豚」の精肉・ホルモンを余すことなく丸ごと味わうことができます。お肉はタン・ロース・バラ・ヒレ・モモ、ホルモンは希少部位も含め約 15 種類の部位を提供。名嘉真では主に沖縄県・金武町で生産される「金アグー」を使用しています。「金アグー」のホルモンを提供しているのは全国でも名嘉真だけです。

<メニュー例>

ハラミ 400 円 | レバー 290 円 | ハツ 290 円
マルチョウ 390 円 | タン塩 500 円 | バラ 600 円 | ヒレ 700 円 | オリオンビール生 450 円



アグー豚・金アグー

「アグー豚」とは沖縄県・琉球在来の「黒毛の豚」のことです。顔は長く、耳はたれ、いかにも原種に近い容姿で、一回の産子数も少なく、まさに幻の豚です。日本本土の在来豚はほぼ絶滅しており、外来種の影響をあまり受けなかったアグーは観光資源としても貴重で近年では沖縄県も宣伝普及に力を入れています。

<アグー豚の条件>

- ・元々沖縄にいた「琉球在来豚アグー」の血統 50%以上の豚。
- ・配合資料（残飯などは使用しないもの）を使い生育した豚。
- ・沖縄県内で飼育されている豚。



<金アグー>

- ・金武産のブナシメジを発酵させたものと同じく金武産の酒粕を飼料に加えて与えています。
- ・公益社団法人沖縄県家畜改良協会にて DNA 鑑定を行い、琉球在来豚「アグー」の証明を受けています。
- ・肉質は柔らかくてジューシー、肉のツヤが良く、臭みが少ない。

ヤミツキうま塩とピリ辛だれ

ヒレやハラミはニンニクの風味がクセになる独自調合のうま塩とレモン汁で、ホルモンは甘めのピリ辛だれがおすすめ。さっぱり醤油ベースのつけだれに、自慢の辛味噌をといて食べるのも◎。



【店舗情報】

店名：焼肉・ホルモン 名嘉真
開業日：2019年12月20日（金）
住所：〒900-0014 沖縄県那覇市松尾 2-10-20
電話番号：098-975-5252
営業時間：16:00-23:00（土・日 13:00-23:00）
ホームページ：<http://horumon-nakama.com>

【会社概要】

商号：株式会社 U-MORE
住所：〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 1-23-13 アルカイビル 5F
主な事業：ダイニング&カラオケ店舗・レストラン店舗の運営
代表取締役：山崎 基史
ホームページ：<https://umore.co.jp/>

株式会社 U-MORE のプレスリリース一覧
https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/11265

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社 U-MORE 企画開発部 清水
電話：03-6277-3636
mail：t-shimizu@umore.co.jp