

<報道関係者各位>

「めんたいぴりり2」発売記念！主演の博多華丸さん命名！ 九州熱中屋×めんたいぴりり2

コラボレーションメニュー

2015年6月24日（水）期間限定販売スタート

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

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）は、「九州の繁盛店」を再現した居酒屋『九州熱中屋』ブランド（一部の店舗を除く）にて、2015年6月24日（水）より博多華丸さんが主演を務めるドラマ『めんたいぴりり2』とコラボレーションしたメニューを期間限定販売することをお知らせいたします。

九州熱中屋 × めんたいぴりり2



この度、博多華丸さん主演ドラマ「めんたいぴりり2」のDVD販売・TSUTAYA独占レンタル開始を記念して、「九州熱中屋」と「めんたいぴりり2」のコラボレーションが実現いたしました。

当メニューは、日本で初めて辛子明太子を製造・販売し、福岡県を代表する食産品に育て上げ、ドラマの題材となった『ふくや』の明太子を贅沢に使用し、食材や調理法にこだわった「九州熱中屋」らしい料理にて提供いたします。

ぜひ、『九州熱中屋』ならではの期間限定メニューをお楽しみください。

■「めんたいぴりり」とは

辛子明太子を日本で初めて製造・販売し、福岡県を代表する食産品に育てた「味の明太子ふくや」の創業者、川原俊夫氏の一生を描いた「めんたいぴりり」は、テレビ西日本が2013年に創立55周年記念として制作したドラマ。福岡の人や物を使った質の高い「福岡産」ドラマを制作することにこだわり、監督には福岡を拠点に活動する映像作家の江口カンを起用したほか、出演者には博多華丸や富田靖子、友情出演として博多大吉の他、小松政夫、光石研などの福岡県出身者や斉藤優（パラシュート部隊）ゴリけんといった福岡県を拠点に活躍するローカルタレントも多数出演。





「釜飯ぴりり」 850円（税抜）

ご飯のお供といえば明太子。「ふくや」の明太子そのものの美味しさをダイレクトに味わっていただけるよう、味・粘り・香り共にバランスが良く、程良い粘りで、お米元来の風味を楽しめるヒノヒカリを釜で炊き上げたご飯と共に提供します。つやつや・炊きたての釜飯と明太子のコラボレーションをぜひご賞味ください。



「明太子入れたでごわす」 690円（税抜）

好漁場が多い長崎県五島列島近海で獲れた白身魚を使用し、「熱中屋」専用に作られたすり身に明太子と大葉を練り込みました。魚本来の旨みと明太子・大葉の相性抜群です。他ではなかなか味わえない揚げたてのさつま揚げをご提供します。



「明太根」 690円（税抜）

炭火で軽く炙った明太子にシャキシャキの大根を挟みました。ぴりっと辛い明太子をアクセントにさっぱりお召し上がりいただけるおつまみに最適な一品です。



「メンぷら」 750円（税抜）

これぞ明太子の醍醐味！明太子を天ぷらに仕上げました。外はサクッと、中はレアに。明太子のプチプチ食感を残しつつも、しっとりとした新しい食感と味わいがお楽しみいただけます。

6月17日(水)には『九州熱中屋 上野LIVE』で試食会イベントも開催！！
博多華丸さんが命名したコラボレーションメニュー名を発表！

名づけ親である博多華丸さんに当メニューへの思いや「九州熱中屋」についてインタビューしてみました。

—今回のコラボレーションメニューはどのような想いで命名されましたか？

どんな名前を付ければお客様に喜んでもらえるか、かなり悩みました。あまり奇をてらわず、お客様に分かりやすくインパクトがあり、博多弁を織り交ぜた親しみやすい名前にしました。

—九州熱中屋のお店の雰囲気や料理はどうか？

店の雰囲気がとてもいいですね。料理も種類が多くて驚いています。特に「一文字ぐるぐる(※)」を出している事に驚きました！東京で出している店はなかなか無いですよ。こういう現地の人は知っているけれど、こちらの人は知らないような食べ物を広めてくれるのはうれしいです。九州料理は本当に美味しい物が沢山あるので、それを広められるようにお互い大都会東京で頑張りましょう！

※熊本県の郷土料理。ねぎの別称「ひともじ」をぐるぐる巻くことから「一文字ぐるぐる」という名前が付いたと言われている。



▲100名以上の一般当選者もイベントに参加し、会場となった「九州熱中屋 上野LIVE」は大盛況！

<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。代表の山本のゆかりの地である九州各地のこだわりの逸品を中心に、長崎の西方100kmにある五島の海産物を多数投入。日本屈指の好漁場であるがゆえ、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をお楽しみいただけます。



■九州熱中屋名物① 大分直送！「活豊後さば刺し」

関東ではほとんど目にすることがない幻の逸品「活さば刺し」。大分県豊後水道の荒波にもまれ、身の締まり、脂ののり共に超一級品のさばを大分から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より引き上げいたします。脂ののったトロトロの腹側の身と、ギュっとしまったコリコリの背側の歯ごたえは、新鮮だからこそ味わいです。ぜひ実感してください。



活豊後さば刺し
1尾3,980円/半尾1,980円



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さばは、約3年間で出荷されます。



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。

■九州熱中屋名物② 握りたてだから旨い！「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、2種類の挽肉を使用。それぞれのお店で一つ一つ包みこみ、握りたてを焼きあげるこだわりの自家製餃子です。



博多一口鉄板餃子 1,000円



自慢の餡は、こだわりの素材を各店舗で混ぜ込んでいます。



ひだの数までこだわり、一つ一つ特製の皮で包み込みます。

<ゴールデンマジック会社概要>

- 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91店舗(2015年6月18日時点)
- 設立 : 2009年5月
- 資本金 : 1億円
- URL : <http://www.golden-magic.com/>