

News Release

＜じとっこ組合＞大人気の「菅原さんちのちぐさピーマン」や宮崎県産「新たま」など、
 季節限定メニューを3月2日スタート！ひと足早く訪れる“宮崎の春”をお楽しみください

株式会社エー・ピー・カンパニー（本社：東京都港区、代表取締役社長：米山久）のライセンス業態である「じとっこ組合」は、3月2日（月）より、宮崎の食材をふんだんに使用した、春季限定メニューの提供をスタートいたします。希少な地鶏「みやざき地頭鶏」を屋号に冠した「じとっこ組合」は、地鶏料理を中心に、宮崎の風土を感じられる野菜や焼酎、九州の郷土料理などをお楽しみいただける居酒屋です。 じとっこ組合：<http://www.jitkokokumiai.com/>



【3カ月間だけのお楽しみ、春の“おすすめ”メニュー】

提供期間：2020年3月2日～5月末予定



みやざき地頭鶏とちぐさピーマンの

鶏白湯 青椒肉絲（とりぱいたん・ちんじゃおろす）

価格：780円+税

- みやざき地頭鶏は肩肉を中心に、飽きのこないように食感の楽しい砂肝やハツなどの部位を加えました。鶏白湯スープのタレをまわせることで、鶏の旨味が全体にいきわたっています。
- 宮崎県西都市のピーマン農家 菅原さんが育てた、大ぶりで肉厚の「ちぐさピーマン」は苦手な方の気になるポイントである“嫌な苦み”がなく、爽やかな香りと果実味がおいしいピーマンです。この特徴を楽しんでいただくため、ササッと炒めます。

ちぐさピーマンのやみつき塩こんぶ和え

価格：380円+税

- ちぐさピーマンのすごさを実感いただける、シンプルなのに箸が止まらなくなるおつまみです。





宮崎産 新玉葱のりしお揚げ

価格：380円+税

- 冬期の温暖な気候風土と豊富な日照時間を生かして、宮崎県では1月から“新たま”の出荷が可能で、ほかのどの産地よりも早く市場に出荷されます。
- サクサクの衣に包まれたジューシーで甘い新玉葱は、海苔の香りも手伝って、おかわりしたくなるほどの味わいです。



みやざき地頭鶏入り 炊き込みおにぎり

価格：280円/個+税

- 炭火で炙ったみやざき地頭鶏と、ニンジン・タケノコ・ゴボウ・ショウガの野菜が入った、丁寧仕込みの具沢山な炊き込みおにぎりです。
- 宮崎県ではおなじみの醤油「マルタニ醤油」をベースにした特製ダレで炊き込んでいます。
- プラス100円で「お茶漬けセット」を追加いただくことができます。“ひつまぶしスタイル”でお召し上がりください。
- シメのお食事に、間違いなしの一品です。

< 他商品 >

とろとろ 豚なんこつ煮 価格：780円+税

⇒ 歯がないのでは?! というほど柔らかく煮込んだ、濃厚で旨味たっぷりの「じとっこ組合」特製豚なんこつ煮です。

かつおたたき 価格：780円+税

⇒ 黒潮に乗った鰹は全国に先駆け九州にやってきます。たっぷりの薬味とマヨネーズで旬の味覚をお楽しみください。鹿児島県指宿山川港より。

鰹のなめろう 価格：480円+税

⇒ 船上で瞬間凍結した鮮度抜群の鰹に、特製合わせ味噌と柚子胡椒を一緒に叩いた、お酒にぴったりのおつまみ。

【「じとっこ組合」概要】

「みやざき地頭鶏」をお楽しみいただける各種地鶏料理の他、宮崎県のご当地料理や九州地方で古くから親しまれる郷土料理、宮崎県の蔵で醸す多彩な本格焼酎など、宮崎県の魅力を存分に味わっていただける居酒屋です。

店舗情報：<http://www.jitokkokumiai.com/shop/>

SNS：https://www.instagram.com/jitokko_kumiai/

<< 本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先 >>

エー・ピー・カンパニー広報事務局（カーツメディアコミュニケーション内） 担当：松田、出口、佐藤
TEL: 03-6261-7413 FAX: 03-6701-7543 メール: info@kmcpr.co.jp