

## 頑固な漁師が産地と鮮度を徹底追求！

# 九州新幹線さくらがっつなく『鹿児島物産展』を開催

2012年5月1日(火)～「八剣伝」、5月7日(月)～「酔虎伝」「居心伝」で実施中

「酔虎伝」、「八剣伝」、「居心伝」などを展開するマルシェ株式会社(本社:大阪市阿倍野区、代表取締役社長:谷垣雅之)は、2012年5月1日(火)より全国の「八剣伝」で、5月7日(月)より全国の「酔虎伝」、「居心伝」において鹿児島物産展フェアを開催しております。今回のフェアは、当社グループ本社がある大阪から鹿児島まで新幹線「さくら」が運行していることから、“九州新幹線さくらがっつなく『鹿児島物産展』”と題し実施致しております。

農産、畜産、水産、焼酎など幅広い商材がある鹿児島県の商品は、百貨店の物産展でも非常に人気があります。今回は鹿児島県阿久根漁港に工場を構える水産加工会社、やまた水産から鮮度にこだわった逸品を仕入れました。国産にこだわり、さらに化学添加物を極力使用しない食材の数々は、どの年代の方にも安心してお楽しみいただけます。

代表的なメニューといたしましては、旬最盛期で素材の良さが楽しめる、きびなご刺身(税込504円、酔虎伝・八剣伝・居心伝にて提供)や、濃厚な甘みがあることで知られる種子島産の安納芋(あんのういも)を使用した、安納芋バター(税込347円、酔虎伝・居心伝にて提供)、茶美豚(ちゃーみーとん)のモモ肉の冷しゃぶを使用した、鹿児島ごっそいサラダ(税込504円、酔虎伝、八剣伝にて提供)などがございます。

ほかにも、鹿児島の芋焼酎や、安納芋アイス、かき氷の代名詞として知られる白くま風パフェ(居心伝のみ提供)などをご用意しております。

九州新幹線さくらがっつなく  
**鹿児島物産展**  
Kagoshima Special

阿久根漁港・やまた水産の逸品!

- 北九州産の国産 380...399
- 鹿児島産の国産 280...294
- 鹿児島産の国産 150...158
- 鹿児島産の国産 480...504
- 鹿児島産の国産 280...294
- 鹿児島産の国産 330...347
- 鹿児島産の国産 1,280...1,344
- 鹿児島産の国産 1,680...1,764
- 鹿児島産の国産 150...158
- 鹿児島産の国産 480...504

鹿児島物産展の開催期間: 5月1日(火)～5月7日(月) 10:00～18:00

鹿児島物産展の開催場所: 鹿児島県阿久根漁港 阿久根水産加工センター

鹿児島物産展の開催会場: 鹿児島県阿久根漁港 阿久根水産加工センター

鹿児島物産展の開催主催: マルシェ株式会社

鹿児島物産展の開催協賛: 鹿児島県阿久根漁港 阿久根水産加工センター

### ◆「酔虎伝」

繁華街やビジネス街を中心に明るく親しみやすいお店を展開しています。リーズナブルかつ個性豊かな料理を季節の変化に合わせて約100アイテム常時ラインナップしています。

### ◆「八剣伝」

本格炭火焼きを中心に揚げ物、焼き物、食事などバリエーション豊かに、おいさと健康にこだわった料理とお酒をご提供しています。店内は木と炭を中心に落ち着いた雰囲気 연출し、幅広い年代のお客様にご支持いただいています。

### ◆「居心伝」

ドリンク280円(税込294円)均一という低価格で、女性を中心に幅広いお客さまを対象とした店舗を駅前立地を中心に展開しています。

この機会に是非、「八剣伝」、「酔虎伝」、「居心伝」にご来店頂き、こだわりの逸品をご堪能ください。

■鹿児島物産展 メニュー紹介



●**きびなご刺身 504円(税込) 酔虎伝・八剣伝・居心伝**  
 「きびなご」は鹿児島で古くから庶民の味として親しまれ、キラキラと輝きキレイなことから「波の宝石」とも呼ばれます。今回は鹿児島の阿久根(あくね)漁港で獲れた新鮮なきびなごを使用していますので、旬最盛期で素材の良さが味わえる逸品です。



●**安納芋バター 347円(税込) 酔虎伝・居心伝**  
 種子島産の安納芋(あんのういも)は種子島で古くから栽培されている伝統の品種。潮風が吹き抜ける温暖な気候のもとで育つことから非常に濃厚な甘みがあるのが特徴です。素材の美味しさを生かすために、バターと塩で仕上げ濃厚な甘みを感じていただける一品です。



●**鹿児島ごっそいサラダ 504円(税込) 酔虎伝・八剣伝**  
 鹿児島物産展の「鹿児島ごっそいサラダ」を紹介します。メニュー名の「ごっそい」とは鹿児島弁で「ごちそう」の意味です。鹿児島県産「茶美豚(ちゃーみーとん)」のモモ肉の冷しゃぶを使って贅沢なサラダにしました。全国生産量第1位の鹿児島県産のオクラを贅沢に使用し、ネバネバと甘口の味付けが特徴の「オクラちゃんドレッシング」が、茶美豚のあっさりした食味とベストマッチ！！必食の一品です！！

## ■マルシェグループについて

居酒屋「酔虎伝」「八剣伝」「居心伝」「串まん」等を直営店とフランチャイズ店の複合方式により飲食チェーンを展開し、「八右衛門」「海心丸」「海鮮マルシェ」「炭火焼バルBarVida」「鉄板焼バルBarVida」「ひとりしゃぶしゃぶ雪国の豚食堂」及び「樂待庵」を直営店で営業しています。

マルシェグループは、昭和45年(1970年)に大阪市内で、創業者であり、現創業者顧問の谷垣忠成が「谷垣酒店」として独立開業したのがはじまりで、その後併設の立ち飲み酒場を本格的居酒屋として分離独立させ「丸忠直売所」、「丸忠酔虎伝」として発展させたのが今日のグループの基礎となっております。

「心の診療所を創造する」というのが当社の経営理念ですが、この考え方のルーツは、谷垣庄太郎(創業者の父親)が、昭和30年初頭に上阪し、後に大阪の飛田で営業をしていた立ち飲み酒場に来られるお客様で若くしてその日暮らしをしていた青年たちを叱咤激励し、貯蓄させ、社会復帰させることができたことから、「居酒屋はお客様同士が会話を通して心を癒す場所であると同時に、その経営者はおお客様の心を癒すことのできる医者たりえる」と気付いたことにさかのぼります。

今後もマルシェグループは、「心の診療所を創造する」という経営理念のもとご来店頂いたお客様に、様々なストレスから開放され、飲食を楽しみ、スタッフのサービスを通じて、会話をはずませ、元気になっていただく場所であるよう一歩ずつ取り組んでまいります。

### ・安心安全の取り組みについて

原材料の生産地や加工工場に向き、生産からお客様のお口に入るまでの過程を確認できるように取り組んでいます。また、一人でも多くのお客様に安心してお食事をしていただけるよう「アレルギー表示」は大切なものだと考えています。マルシェグループでは7大アレルギー(小麦、そば、乳、玉子、落花生、えび、かに)を表示しています。

### ・割り箸廃止宣言

マルシェグループでは割り箸を全店で廃止しています。さらに今後の取り組みとして、省エネ・環境・リサイクルなど身近で具体的に「できること」から取り組んでいきます。たとえば、自販機の撤廃(CO2削減、温暖化防止) 廃油のリサイクル(省エネ・リサイクル) など元気な地球への取り組みにご期待ください。

## ■マルシェ株式会社 会社概要

社名 : マルシェ株式会社  
代表取締役社長 : 谷垣 雅之  
本社 : 〒545-0021 大阪市阿倍野区阪南町2-20-14  
事業内容 : 「八剣伝」「居心伝」「酔虎伝」「串まん」「八縁」「八右衛門」「海心丸」などの経営及びフランチャイズ  
店舗数 : 642店舗(平成23年3月31日時点)  
設立 : 昭和47年9月8日  
資本金 : 15億1053万円  
ホームページ : <http://www.marche.co.jp/index.html>