

関東で唯一!活サバが食べられるお店に、新鮮アジもやってきた! 長崎・対馬のあなごに活メ水たこ、夏野菜たっぷりおつまみまで勢揃い 「九州熱中屋」2022 夏のおすすめ 12 品登場!

株式会社 DD ホールディングスの連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：松村 厚久）が運営する居酒屋ブランド『九州熱中屋』関東エリア 32 店舗は、2022 年 6 月 1 日（水）から 9 月 30 日（金）までの期間、12 種の夏季限定メニューを展開いたします。



“九州の繁盛店がやってきた!”をコンセプトに、都内で唯一食べられる大分県豊後水道産の活サバをはじめ、鉄板餃子に皮串、もつ鍋など、九州ご当地グルメの数々を、美味しい焼酎とともに取り揃える居酒屋『九州熱中屋』。“うまかもん”を集めるのに食欲で、それゆえ活気溢れるこの酒場には、九州に留まらず、あらゆる土地の、海から山から畑から、旬の食材が届き、旨い肴へと姿を変えています。それが、売り切れ御免の「熱中屋 季節のおすすめ」。

2022 年夏シーズンには、12 品を取り揃えました。

夏に差し掛かる頃、旬を迎える活魚は、その活きの良さのまま刺しに、もしくは贅沢に揚げに。大地から栄養をたっぷり受け取り収穫された野菜も、日本の食文化の中で育まれた調理法で旨き酒のお供に。山海の恵み豊かな日本ならではの食材が、美味しく、しかもお値打ちな一皿に変身しています。

ジメジメ、ムシムシと不快指数が上がリ、疲労が溜まりがちなこれからの季節に、いつも元気っぱいの居酒屋が、酒と肴のウマイ組み合わせで、明日へのエネルギーチャージをお約束する『九州熱中屋』2022 年夏のおすすめメニューをお見逃しなく!



国産！アジのお刺身

780 円

国産！アジのたたき

680 円

国産！アジフライ タルタル添え

430 円

日本全国で通年出回り、日本人にとって最も馴染み深い魚の一つがアジ。その旬は春から夏のまさに今なのです！脂乗りも良い上に充分な大きさのアジを、丸々一尾捌いたお刺身。刻んだ葱と合わせたたたき。いずれも「九州熱中屋」自慢の焼酎をはじめとしたお酒との相性が抜群です。

さらに、新鮮なアジを敢えて油に泳がせてフライにもしてしまいました。薄い衣の中に閉じ込められたふわふわの白身はそれだけでも美味ですが、タルタルソースと併せると、食べる手が止められなくなる程の旨さに！お酒の飲めないお子様から大人まで、幅広い人気を誇る一品です。



対馬産！活メあなごの天麩羅

980 円

口に入れるとたちまちふわりととろけてしまうような柔らかな食感、その後からじわり旨みが広がってくるあなご。中でも特に良質とされ水揚げ量日本一を誇る長崎県・対馬で、新鮮なまま締められた活メのあなごを贅沢に天婦羅に。夏いっぱい旬の魚の繊細な味わいを、シンプルに塩でお楽しみください。



活メ！水たこの刺身盛り合わせ

880 円

身の瑞々しさがその名の由来となった水たこは、柔らかさが信条。透ける美しい身を切りつけた刺身は、葱やもみじおろしの薬味と合わせることで旨みが膨らみます。水分の多さがふくらみ&ジューシーを生み出した「活メ！水たこの唐揚げ (590 円)」との食べ比べもオススメです。

茄子に胡瓜に、オクラに茗荷。美味しい夏野菜たちにより、美味しい酒の肴が生まれました。さらに、夏バテ対策にピッタリなニンニクとニンニクの芽をたっぷり使ってモツを炒めたスタミナ満点の炒めものも！メインにもサイドにも嬉しい品々をぜひお楽しみください。



■冷やし！大長ナスの煮びたし 680 円

■茄子と豆腐の揚げ出し 580 円

■しぎ茄子味噌 390 円

■さっぱり胡瓜の浅漬 430 円

■ガツのスタミナ炒め 780 円

■薬味やつこ 390 円

九州熱中屋

日本中に旨いサバを届けたい!

サバと餃子と焼酎の旨い店

九州熱中屋

大分県豊後水道の荒波にもまれ、身の締り、脂ののり共に絶品!!

自家製メサバ 1,290円

自家製メサバのおぎボン酢和え 1,190円

博多名物「ニラ増し」 890円

徹底的な「産地へこだわりのメサバ」

日本中へ届けるメサバ

サバのオイル揚げ 690円

博多名物「ニラ増し」 890円

九州名物三點盛り 1,480円

小田川牧場 産 最高級馬刺し

たたきが好き!

九州名産 旨むねとろ 790円

九州最大の新鮮な産地直営のたつきました。本骨でも旨いお刺身です!

馬カルビのレアたつき 990円

国産かつをのたつき 790円

九州名産 旨むねとろ 790円

九州最大の新鮮な産地直営のたつきました。本骨でも旨いお刺身です!

馬カルビのレアたつき 990円

国産かつをのたつき 790円

九州名産 旨むねとろ 790円

九州最大の新鮮な産地直営のたつきました。本骨でも旨いお刺身です!

馬カルビのレアたつき 990円

国産かつをのたつき 790円

博多鉄板餃子

本場博多の鉄板餃子!! 外はカリッと中はジューシー!! 毎日、店舗で丹精込めて握ってます!! ボリュームのあるジューシーな餃子は熱中屋の必食メニュー!!

博多の皮串 10本 1,690円

宮崎名物 チキン南蛮 890円

九州名物 絶対食べてもらいたい! 熊本名産「ニラ増し」 890円

野菜を食べて いたきたい!

いつも食べちゃろ! THE・定番!

ニラ玉 九州名物のおつまみメニュー! 餃子と一緒に! 990円

芋カリ 990円

明太子チーズサラダ 790円

紅はるかポトサラダ 380円

冷やトマト 430円

きゅうりのタタキしんじょん湯え 490円

牛モツの唐揚げ 890円

中津唐揚げ 650円

長肉の電田揚げ 890円

若鶏の照り焼き 790円

ソーセージチーズ焼き 790円

九州には名物がいっぱい

最後はこれでしょ!! 麺 ちゃんぽん 890円

アゴ出汁 五島うどん 790円

博多もつ鍋 累計1,365万人が食べた!

博多もつ鍋 スープ

あて 明太子 550円

カツオ南太 490円

長崎うどん 890円

中津唐揚げ 790円

博多焼きラーメン 840円

明太子 680円

アゴ出汁 焼きおにぎり 450円

ライス 大 300円/中 250円/小 200円

甘味

カスタードアイス 400円

ミルクゼリー 380円

はちみつケレン 380円

博多名物 3,200円

豚骨 3,400円

追加工

ニラ増し 500円

明太子 600円

もつ 950円

野菜 650円

チキン南蛮 500円

豚骨 3,400円

追加工

ニラ増し 500円

明太子 600円

もつ 950円

野菜 650円

チキン南蛮 500円

“サバと餃子と焼酎の旨い店”
それが活気酒場『九州熱中屋』。

一番の名物は、大分県豊後水道の荒波の中、熱意溢れる生産者の皆様の手で3年もの間大切に育まれ、約18時間、1,000kmもの旅を経て、関東の『九州熱中屋』各店舗の水槽に届けられる「活サバ」。水槽で泳ぎ回るサバを網で掬い上げ、そのまま丸一尾捌く「活豊後サバ刺し」は、ギュッと適度に身が締まりコリコリした歯ごたえを感じる背側の身と、新鮮で良質な脂がたっぷりと乗った腹側の身を食べ比べられる至極の一品。関東で活きたサバを食べられるのは『九州熱中屋』だけです。

そしてもう一つ、看板メニューに掲げているのが「博多鉄板餃子」。皮にも餡にもこだわって、毎日店舗で丁寧に手包みしています。外側は焼き目も香ばしくカリッと、中は豚肉の旨みを閉じ込めジューシーに焼き上げる餃子は、“熱中屋必食メニュー”と言われる程、長く多くのお客様のご支持をいただいています。

そのほか“累計1,365万人が食べた”「博多もつ鍋」や、炙ってタレに漬け込むことを5日間繰り返して仕込む「博多の皮串」などの博多グルメをはじめ、宮崎名物の「チキン南蛮」に熊本名物の「馬刺し」、長崎名物の「ちゃんぽん」や「アゴ出汁五島うどん」など、九州の“うまかもん”を多彩に取り揃えています。

米の旨みがサバの味わいを引き立てる“サバ専用焼酎”「38(サバ)」を始めとした豊富な焼酎のラインナップとともに、九州の繁盛酒場の熱気をお楽しみください。

■「九州熱中屋」ブランド公式 URL <https://www.dd-holdings.jp/brands/nechuya/>

九州 熱中屋 日比谷 LIVE	東京都千代田区有楽町 1-6-10 日比谷スクワールビル B1F	03-5510-5281
九州 熱中屋 有楽町 LIVE	東京都千代田区有楽町 1-7-1 有楽町電機ビル B1F	03-5224-3733
九州 熱中屋 神保町 LIVE	東京都千代田区神田神保町 1-2-12 アイビー第一ビル B1F	03-5280-1065
九州 熱中屋 御茶ノ水 LIVE	東京都千代田区神田駿河台 2-1-30 フジビル B1F	03-3294-2521
九州 熱中屋 八重洲 LIVE	東京都中央区八重洲 1-5-10 RISM 八重洲 B1~2F	03-3272-8071
九州 熱中屋 新橋 LIVE	東京都港区新橋 3-16-3 烏森ビル B1・2F	03-3431-1161
九州 熱中屋 新橋烏森 LIVE	東京都港区新橋 2-9-13	03-3501-9990
九州 熱中屋 浜松町 LIVE	東京都港区芝大門 2-4-1 大門マイアミビル 2F	03-3459-8330
九州 熱中屋 浜松町 芝大門 LIVE	東京都港区芝大門 2-5-8 芝大門牧田ビル B1F	03-5473-0030
九州 熱中屋 浜松町駅前 LIVE	東京都港区浜松町 1-29-6 浜松町セントラルビル B1F	03-3436-8330
九州 熱中屋 田町三田 LIVE	東京都港区芝 5-26-20 建築会館 B1F	03-6858-0010
九州 熱中屋 田町 芝浦 LIVE	東京都港区芝浦 3-14-18 豊穂ビル 1F	03-3798-8561
九州 熱中屋 品川 LIVE	東京都港区港南 2-2-6 長山ビル 3F	03-5460-9881
九州 熱中屋 品川グランパサージュ LIVE	東京都港区港南 2-16-5 三菱重工ビル B1F グランパサージュ 2	03-3474-9411
九州 熱中屋 新宿野村ビル LIVE	東京都新宿区西新宿 1-26-2 新宿野村ビル B2F	03-5909-7077
九州 熱中屋 新宿西口駅前 LIVE	東京都新宿区西新宿 1-16-7 アイ・ディ・エスビル 1F・5F	03-3346-2234
九州 熱中屋 新宿ワシントンホテル LIVE	東京都新宿区西新宿 3-2-9 新宿ワシントンホテル B1F	03-3342-0204
九州屋	東京都新宿区新宿 3-6-11 第一玉屋ビル B1F	03-3350-1915
九州 熱中屋 上野 LIVE	東京都台東区上野 2-7-7 上野 HS ビル B1F	03-5812-0508
九州 熱中屋 錦糸町 LIVE	東京都墨田区錦糸 3-2-1 アルカイスト B1F	03-5637-9640
九州 熱中屋 五反田 LIVE	東京都品川区東五反田 2-2-14 五反田駅前プラザ 1F	03-5424-0561
九州 熱中屋 五反田 LIVE 復活公演	東京都品川区東五反田 1-14-14 北原ビル B1F	03-5447-2780
九州 熱中屋 大森 LIVE 2号店	東京都品川区南大井 6-27-1 浅野ビル 2F	03-5767-9080
九州 熱中屋 三軒茶屋 LIVE	東京都世田谷区太子堂 4-22-14	03-5431-5977
九州 熱中屋 恵比寿 LIVE	東京都渋谷区恵比寿南 1-4-16 水岡ビル 2~3F	03-6866-3871
九州 熱中屋 駒込 LIVE	東京都豊島区駒込 1-34-2 ヒルクレスト B1F	03-3946-5181
九州 熱中屋 桜木町 クロスゲート LIVE	神奈川県横浜市中区桜木町 1-101 クロスゲート 3F	045-650-7730
九州 熱中屋 藤沢 LIVE	神奈川県藤沢市南藤沢 3-4 湘南薬品南藤沢ビル 2F	0466-55-3130
九州 熱中屋 浦和 LIVE	埼玉県さいたま市浦和区高砂 2-6-4 第2 島田ビルディング 1~2F	048-815-5820
九州 熱中屋 川口駅前 LIVE	埼玉県川口市栄町 3-1-16 川口共同ビル 8F	048-256-3340
九州 熱中屋 和光 LIVE	埼玉県和光市丸山台 1-10-6 志幸 21 ビル B1F	048-450-1280
九州 熱中屋 松戸 LIVE	千葉県松戸市本町 4-8 芳風建物	047-703-4217

Dd PROTECT Guidelines

株式会社ダイヤモンドダイニングが運営する各店舗では、お客様に安心してお食事を楽しんでいただくため、行政が定める方針に基づいた感染防止対策を最大限に講じ「Dd PROTECT Guidelines」として実施しております。

Dd PROTECT Guidelines
お客様の安全安心に全力で取り組みます



ダイヤモンドダイニング 感染防止の取り組み

<p>取り組み 1 健康管理</p> <p>出勤時の検温を徹底し、37.5度以上のスタッフは出勤停止しております。</p>	<p>取り組み 2 マスク着用</p> <p>スタッフはマスクの着用を徹底しております。</p>	<p>取り組み 3 手洗い・消毒</p> <p>スタッフはこまめな手洗いと次亜塩素酸消毒スプレーによる消毒を行っております。</p>
<p>取り組み 4 うがい</p> <p>スタッフは出勤時に殺菌消毒うがい液にてうがいを徹底しております。</p>	<p>取り組み 5 店内換気</p> <p>常時、ダクトと換気口より、空調・換気を行っております。また、定期的に入り口や換気扇等を開放し、可能な限り空気を循環させております。</p>	<p>取り組み 6 店内消毒</p> <p>定期的に店内・机上・客席を消毒しております。</p>

お客様へのお願い 感染防止にご協力ください

- 1 入店時の**検温・手指の消毒**にご協力下さい。検温の結果、体温が**37.5度以上**のお客様は**入店をお断り**させていただきます。
- 2 **ご体調が優れない場合は入店をお断り**する場合がございます。
 咳 痰 鼻水 くしゃみ等
- 3 **会話のボリュームはお控え**ください。
- 4 **ご飲食時以外**は可能な限り**マスク着用**をお願いします。
- 5 大皿でご提供するお料理はお客様ごとの**お取り分け**をお願い致します。
- 6 グラスなどの**まわし飲み**は**ご遠慮**ください。
- 7 **お手洗い後**には**手指の消毒**にご協力下さい。
- 8 個室ご利用の場合は扉を一部開けていただきます。**店内換気**にご協力ください。
- 9 店舗内にて新型コロナウイルス感染の可能性がある場合お客様に迅速にお伝えできる様**代表者様のご連絡先をお伺い**しております。
※ 店舗からお客様へのお伝えはご遠慮いたします。 ※ 個人のお客様の連絡先は1名1名お伺いします。

【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 ブランドサポート部 佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@dd-holdings.com

HP <https://www.dd-holdings.jp>