

# 「九州にある美味しい居酒屋が東京上陸！」がコンセプトの 『九州熱中屋』が4月17日(木) 新宿野村ビルにオープン

この度、ダイヤモンドダイニングのグループ会社・株式会社ゴールデンマジックは、2月の新グランドメニュースタート後初となる「九州熱中屋 新宿野村ビルLIVE」を2014年4月17日(木)に新規オープンいたします。  
当該オープンにより『九州熱中屋』ブランドのグループ内合計店舗数は37店舗となります。



「九州にある美味しい居酒屋が東京上陸」をコンセプトに九州の美味しい料理を集めた九州料理居酒屋『九州熱中屋』。

代表の山本が現地で探し出した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り、いつも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ください。

メニューはご自宅にもお持ち帰りいただける新聞スタイルになっています。

## 店舗概要

店舗名	九州熱中屋 新宿野村ビル LIVE (きゅうしゅうねっちゅうや しんじゅくのむらびる らいぶ)
住所	〒163-0590 東京都新宿区西新宿 1-26-2 新宿野村ビル B2F
アクセス	JR・私鉄・地下鉄 新宿駅西口より徒歩5分 地下鉄丸ノ内線西新宿駅 2番出口より徒歩4分
TEL	03-5909-7077
営業時間	ランチ 月～土 11:30～14:00 ディナー 17:00～23:30、祝日 16:00～23:00 (ランチ営業無し)
定休日	日曜
総席数	83席
総面積	35.31坪
平均予算	3,500円
お通し	500円
URL	<a href="http://r.gnavi.co.jp/ek46y0xf0000/">http://r.gnavi.co.jp/ek46y0xf0000/</a>

## 『熱中屋』看板メニューのご紹介

看板メニューの「活さば」「活いか」「鉄板餃子」はそのまに、さらにこれまで以上に玄人向けのメニュー構成となっています。

「活さば」のルートを活用し、東京では非常に珍しい「活あなご」を新メニューに登場！

五島の海の幸を中心に『九州熱中屋』独自のこだわりの厚さに削っていただいている「厚削り鯉節」をはじめ有明の珍味「むつごろう」や「わらすぼ」、「海茸」など酒の肴にうってつけのつまみも多数投入しました。

### 名物の「活さば」「活いか」に加え「活あなご」の刺身が登場！

#### 大分直送「活豊後さば刺し」

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約 1000 kmの道のりを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から引き上げます。

脂ののったトロトロの腹側の身と、ギゅっとしまったコリコリの背側の歯ごたえ。東京ではなかなか食することのできない新鮮そのものの味わいをぜひ実感して下さい！



■活豊後さば刺し 1尾 3,980円 / 半尾 1,980円

#### <「豊後さば」がお客様の口に運ばれるまで>



大分県と愛媛県の間「中島」という場所で稚魚から大切に育てた豊後サバは約3年間で出荷されます。



出荷の際、網は決して使用せず、バケツを使ってサバに傷をつけないように細心の注意を払って引き揚げます。



大分→神奈川県まで約18時間1000kmの道のりを活魚車で運搬。急発進・急ブレーキ・急ハンドルは厳禁！



神奈川の岬水産を中継し熱中屋各店へ配送。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。

#### 活穴子刺し

天ぷらでおなじみのあなごをお刺身で食べたことってありますか？

下処理や鮮度の維持が難しいため、

一般的に一部の料亭か専門店ではしか食べられないあなごの刺身ですが『熱中屋』では特注で飼育したあなごを活のまま運び商品化しました。

ヒラメの縁側に似たコリコリとした歯ごたえと濃厚な旨み、

その姿からは想像できないほど繊細な白身の味わいは、

新鮮だからこそ味わえる一度食べると忘れられない味です。

■慶さんの活穴子刺し 1,480円 / 半盛り 880円



## おいしい魚の宝庫・五島列島の海の恵み

黒潮本流から分岐して北上する温暖な対馬暖流と、列島付近に発生する沿岸流との影響から魚たちの餌となるプランクトンに恵まれた西日本でも有数の好漁場である五島の海。

五島の豪快な荒波にもまれた魚たちは、身が締りコリコリとした食感となり豊富な餌でしっかり脂がのります。

### 胡麻あじ

あじの旨味を引き出す絶妙な味わいのタレ・ゴマと醤油などを合わせたゴマ醤油を使った魚料理は九州ではお馴染みの郷土料理。タレとゴマの風味が引き立てるあじの甘味と旨味、鮮度のいい身の締まったプリプリ食感が楽しめます。

■胡麻あじ（大）880円、（小）590円

■胡麻あじの握り 650円



### 肝醤油で食べる五島のいか

五島産のするめいかは、肉厚ながら想像以上に柔らかく、噛めば噛むほどに甘みと旨味を味わえます。天ぷらと炭火焼は特製の肝醤油につけてお召し上がりください。その他、地元・五島水産と共同開発したこだわりの「特製いかの塩辛」も絶品です。

■天麩羅（一杯）980円、（半杯）590円

■炭火焼き（一杯）980円、（半杯）590円

■特製 いかの塩辛 390円



### 五島の風を感じる『浜口水産』の「すり身」メニュー

「昔ながらの手作り」「魚本来の味を十分に引き出すこと」をモットーに60年余り練りものを作り続ける

『浜口水産』のすり身を使った焼きたて熱々のちくわをはじめ、熱中屋オリジナルのさつま揚げや、他にはないもちもち感が味わえる揚げかまぼこ「ばらもん揚げ」をご用意しました。

■竹巻きちくわのぽたぽた炭火焼き 380円

■季節のさつま揚げ 690円

■ばらもん揚げ 白 390円、黒 390円



### 『熱中屋』特製「山本海産物」の鰹節

#### 旨み際立つ！厚削り鰹節

「厚削り鰹節の刺身」は、『熱中屋』の特注品で鰹節の本来の味わいを存分に味わえるよう削り歯の幅や本節の固さなど試行錯誤し、絶妙なしっとり感と厚さを実現しました。

■厚削り鰹節の刺身 山葵添え 630円





## 目の前で削りたてをかける鰹節メニュー

噛んだときの舌触り、味が格段に違う削りたての鰹節を豪快に焼いたネギの一本焼きや冷奴、炊きたてご飯にどっさりと盛ってご提供します。

想像しただけでも垂涎ものの逸品です。

■削りたての鰹節がけ ネギの一本焼き 490円

■冷奴 極薄鰹節がけ 450円

■今日の漬けもん 極薄鰹節がけ 390円



## 九州で最もポピュラーなお米「ヒノヒカリ」

「ヒノヒカリ」はコシヒカリを親に持つ品種で、

そのほとんどが九州で作られており、九州では定番中の定番です。

コシヒカリより、少し小さな粒ですが、甘味の後味が長く続くのが特徴です。

ヒノヒカリは、西日本の各地で生産されていますが

阿蘇山から流れる地下天然水が豊かな土壌を作り上げる熊本県産のものが高い評価を得ています。

## 卓上の釜で炊き上げる炊き立ての熊本県産ヒノヒカリ

じっくりお釜で炊き上げた、炊き立てのお米に

削りたての鰹節を乗せ、自家製のアゴ出汁醤油をかけてお召し上がりいただきます。

■熊本県産米 ヒノヒカリ炊きたて釜飯 750円



## <その他、「ヒノヒカリ」メニュー>

■お茶漬け胡麻あじ 780円

■お茶漬け有明け海苔 480円

## 宮崎県ドリームファーム 霧島黒豚

身のしまり、脂の甘み、赤身のコクとどれをとっても絶品の山本が日本で一番旨いと実感した豚肉です。

日本最南端の連峰「霧島連山」の麓で育てられた

「霧島黒豚」は、永年の研究から独自の飼料を開発し、成長段階に合わせた適切な餌を与え、甘みやコクのある肉質の豚に育てています。

山の斜面を使い空気の通りがよい豚舎は、

常に清潔でクラシックが流れており、

豚にストレスをかけないよう徹底され、

愛情豊かに肥育されています。

全ての豚料理に辛味も風味も良い完熟の赤い唐辛子を使った柚子胡椒を添えてご提供いたします。

■霧島黒豚の腕っぷし溶岩焼き 890円

■霧島黒豚のしゃぶしゃぶ 1人前 1,800円



## お店で握っているから旨い！「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せ、食感、ジューシー感にこだわり、さらに粗挽肉を投入！キャベツ、ニラなどの野菜をたっぷり混ぜ合わせた種を特製の皮で一つ一つ包みこんだ自家製餃子です。



■博多一口鉄板ぎょうざ 1,000 円

### <その他、料理メニュー（約全 30 種）>

- 馬刺 特上馬刺し 3点盛り 1,890 円／赤身 980 円／コーネ 1,080 円／フタエゴ 1,080 円ほか
- あて 九州三国盛り 880 円／五島産塩くじら 590 円／酢もつ 柚子風味 480 円／おきゅうと 290 円ほか
- 名物 辛しれんこん 490 円／がめ煮 580 円／宮崎名物チキン南蛮高菜タルタルのつけ 880 円ほか
- 鍋飯 博多もつ鍋 1 人前 1,280 円～／長崎皿うどん 860 円／アゴ出汁五島うどん とろろ付き 650 円ほか
- 甘味 長崎半熟カステラ 690 円／熊本ジャージーアイス 580 円／塩はちみつの芋カリ 650 円ほか



## お酒

当店では鹿児島県産を中心に約 30 種類の本格焼酎をはじめ、柚子など南国の果実を使った飲みやすい九州果実酒やなど九州産地のお酒を厳選し取り揃えました。その他、人気のハイボールなど定番のお酒も幅広くご用意しております。

### <お酒メニュー例（全約 150 種）>

#### 自家割焼酎 299 円

鹿児島の居酒屋で「酒」といえば、焼酎が出てきますが、大抵は良水と焼酎を 5 対 5 で割り一晩寝かせた自家割焼酎と言われる物が提供されます。水と合せて一晩寝かせる事により、角が取れ、まろやかで風味豊かなまた新しい飲み物に変わります。これを「黒じょか」に入れて温め、表面を触って、温かくなってきたころが飲みごろ。

表面が飲みごろの温度になると、中は熱すぎる状態になっていますので暖めすぎないことが美味しく飲むコツです。



### ■九州果実酒（全約 30 種） 499 円～

- 【福岡県産】『でんべえ梅酒』 499 円      【長崎県産】『ゆず小町』 899 円  
【大分県産】『天空の月』 499 円      【熊本県産】『不知火 デコポン酒』 599 円  
【佐賀県産】『白桃の露』 799 円      【宮崎県産】『金冠寿』 999 円、  
【鹿児島県産】『小正のすもも酒』 499 円      【沖縄県産】『瑞泉 黒糖梅酒』 499 円、ほか

### ■ハイボール（全 8 種） 399 円～

- 白熊ハイボール 449 円      □塩レモンハイボール 449 円      □柚子ハイボール 449 円  
□でこぼんハイボール 499 円      □ざぼんハイボール 499 円      □熱中ハイボール 599 円

### ■ノンアルコール（全 4 種） 399 円～

- HOKORI（ノンアルコールビール+グレープフルーツ） 599 円      □位置について！（柚子+コーラ） 499 円  
□はいっ と行ってください。（ウーロン茶+レモン果汁） 399 円      □ドライゼロ 449 円

### <その他、お酒メニュー>

- 本格焼酎 449 円～      ■アサヒスーパードライ 499 円      ■サワー 399 円～      ■日本酒 649 円～  
■カクテル 449 円      ■ノンアルコール 399 円～      ■ソフトドリンク 399 円～

※価格は税抜き表示です。

---

## GOLDEN MAGIC

【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 広報部 亀田

TEL:03-6858-6085 / FAX:03-6858-6086

ゴールデンマジック HP: <http://www.golden-magic.com> / E-mail: [pr@diamond-dining.com](mailto:pr@diamond-dining.com)