

2014年5月5日(月)開店
秋田県産比内地鶏の雌のみを使用したやきとり専門店

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)はこの度、えびすに1号店をオープンしてから18年目となる今年、こだわりの隠れた名店がひしめく大人の街・神楽坂に5月5日(月)「神楽坂今井屋本店」をオープンいたします。つきましては、新規店舗のご紹介と今後のご愛顧を賜りたく下記の通り店舗のご案内をお送りさせていただきます。



1997年の1号店オープンから18年
 雌の比内地鶏のやきとり専門店「今井屋」が
 10店舗目となる「神楽坂今井屋本店」をオープンします
 10店舗目という節目を迎えるにあたり
 これまで以上に皆様に愛され続ける変わらぬ味わいと
 時代にとともに進化する品質とこだわりを探究し
 「今井屋」の名に恥じぬ、やきとりを
 日々ご提供してまいります



店舗情報

店舗名	神楽坂今井屋本店
業態名	比内地鶏のやきとり専門店
住所	東京都新宿区神楽坂2丁目13-2 B1
アクセス	JR飯田橋駅西口より徒歩2分、地下鉄各線B4b出口より徒歩1分
TEL/FAX	03-5225-0891 / 03-5225-0892
営業時間	17:00~24:00 (23:00 ラストオーダー) 金曜・祝前日 17:00~28:00 (27:00 ラストオーダー)
定休日	なし
総席数	49席(個室3室)
総面積	36.31坪
平均客単価	8,000円
お通し	480円
客層	食に精通する40代~60代男女
メールアドレス	kagurazaka-imaiya@diamond-dining.com
ホームページ	http://www.diamond-dining.com/



空間

白木を基調にどこか懐かしさを感じる店内は、
都会の喧騒を忘れさせる落ち着いた上質な和の空間です。
焼方人の妙技が堪能できる特等席・店内中央の焼き場カウンターをメインに
8名様までご対応可能な個室席をご用意しています。
ゆったり流れる時のなかで、優雅なお食事をお楽しみください。

- カウンター席 11席
- テーブル席 6名様用×1卓、8名様用×1卓
- ボックス席 2名様用×1卓、4名様用×1卓
- テーブル個室 4名様用×1室、6名様用×1室、8名様用×1室



【カウンター席】



【テーブル席】



【ボックス席】

お料理

秋田県産雌の比内地鶏を使用した「究極のやきとり」をはじめ
今井屋の焼き方衆が焼き上げる炭火焼料理、全国行脚で探し求めた「奇跡のおかず」、
そのほか小鉢料理から甘味まで今井屋ならではのこだわり料理の数々をお楽しみください。

<こだわりの料理>

【日本一の美味鶏 秋田県産 放牧飼育 比内地鶏】

日本三大地鶏のなかでも、うま味が強く、味の切れが抜群の肉質を持ち、
最も美味しいと言われる「比内地鶏」。

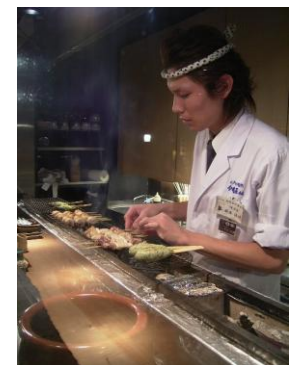
こだわり抜いた飼育方法で高品質の鶏を生み出し、
国が定めた地鶏の規準の約2倍という長い期間、
放し飼いでのびのびと育てられているため、
健康で引き締まった肉質と独特の風味が生まれます。
時間と手間隙をかけ育てられた肉質の優れた最高ランクの鶏肉は、
味わいの良さをダイレクトに実感していただくため、
備長炭で焼き、焼き鳥にしてお召し上がりいただきます。



【厳しい自社基準をクリアしたものだけに与えられる「焼方人」の称号】

今井屋の料理人は、約100項目にもおよぶ審査を全てクリアし
素材の美味しさを最大限に引き出す焼き方を身につけた「焼方人」だけが
お客様にお出しするやきとりを焼くことができます。

「串打ち三年、焼き一生」といわれる今井屋のやきとりは、
日々その技を積み重ね、毎日「焼方人」が一本一本魂を込め
「一串入魂」の精神で焼き上げています。



【今井屋の究極のやきとり】

むねと皮の抱身 530 円

熟成したむね肉を鶏皮で包みました。むね肉のふっくらとした柔らかさとパリッときつね色に焼きあがった皮の相性は抜群です。

ねぎま 530 円

もも肉とむね肉の両方を使った「ねぎま」です。
ねぎは栃木県黒磯市産の「白美人」を使用しており、
ねぎの甘味が味の全体のバランスを良くしております。

皮 400 円

比内地鶏は、冷涼な気候で育つため、甘みのある皮が普通の鶏の3倍。
歯ごたえが抜群に良い首皮を主に使用した皮は、
ビタミンやミネラルもバランス良く含んでおります。

ネック 420 円

運動量が最も多い部位のため、余分な脂身が少なく抜群の歯ごたえが特徴。
味も大変濃く、ジューシーです。

きんかん 400 円

噛むと濃厚な風味ととろとろの食感が絶妙な味わいです。
卵管と腸の部分を交互に刺してご提供します。



【希少部位 串焼き】

白レバー (お一人様一本限定) 590 円

大変希少な部位「白レバー」を使った逸品。
鴨のフォアグラは人工的に作られますが、こちらは天然のみ。
口に入れると噛まずに溶け出す濃厚なコクと甘みが楽しめる
鶏を超えた究極の味わいです。
ご用意できる数が少ないため、売切れの際はご容赦願います。

ふりそで 400 円

手羽の付け根付近の胸肉が「ふりそで」。
よく動かす部分であるため、歯ごたえがよくほどよい脂が美味。

へそ 500 円

砂肝の耳の部分ですが、砂肝とは違う味わいで、
くせがなく、驚きの柔らかさ。

背肝 450 円

「背肝」とは腎臓のこと。レバーに似ていますが、
トロっとした柔らかな食感で少々クセのある複雑な通好みの味わい。

つなぎ 520 円

心臓とレバーをつなぐ細いくだの部分で独特のくせになる食感が特徴。
心臓(こころ)の下についてることから
「したごころ」や「こころのこり」とも呼ばれます。

ハラミ 400 円

鶏肉の中で最も鍛えられている部位で
牛のハラミ(横隔膜)とは違い、歯ごたえのあるしっかりとした肉質です。



【今井屋名物 豪快焼き・揚げ】

もも肉の塩焼き **2,800 円**

秋田県産比内地鶏のもも肉を贅沢に使用し、天然塩で味付けした一枚焼き。香ばしい皮とジューシーなもも肉がボリュームたっぷりの一品。匠な技をこらし、皮はパリッと肉はジューシーに丁寧に焼き上げる一枚焼きは今井屋焼方人渾身の逸品。もも肉は塩焼き、むね肉は塩胡椒で仕上げた「美味鶏炭火焼ステーキ」をどうぞ。

熟成むね肉の塩こしょう焼き **2,300 円**

噛めば噛むほど甘味があるむね肉を、特製の塩こしょうで味付けした大皿料理。さっぱりした風味は、幅広い年齢層のお客様にお薦めの逸品です。

もも肉のげんこつ唐揚げ **2,500 円**

今井屋本店が自信をもっておすすめする究極の唐揚げです。一口噛んだ瞬間、旨みが凝縮された肉汁がジュワツと口の中いっぱいになり、究極の地鶏と絶賛される比内地鶏の食感が、こだわりのタレと絶妙のハーモニーを奏でます。



【比内地鶏にこだわった小鉢料理、サラダ】

比内地鶏のおいしさを余すところなくお客様に伝える小鉢料理のほか、季節により素材の旨味が最も輝く産地の野菜を使用した一皿など季節料理にもこだわっています。

- **本家・今井屋名物パリパリキャベツ** **800 円**
- **冷製アスパラ (2本)** **1,200 円**



【全国行脚で探し求めたおかず】

日本各地を探し求めて見つけた、美味しいあきたこまちの「白いごはん」が進むおかずを多数ご用意しました。

- **福岡県糟屋郡新宮町産 極上・辛子明太子** **750 円**
- **究極の卵かけご飯とじゃこ山椒** **900 円**



【比内地鶏の鶏ガラを使用した鍋料理】

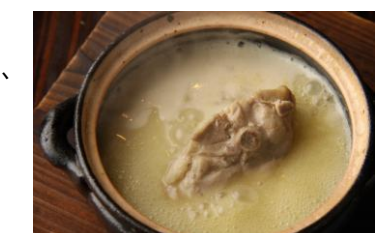
名物きりたんぼ鍋 **1台 2,800 円**

有機栽培のあきたこまちを使用したきりたんぼを備長炭でこんがり香ばしく焼き上げました。きりたんぼ鍋に欠かせないのが比内地鶏。今井屋では契約農家から放牧飼育された雌の比内地鶏のみを使用し、もも肉・むね肉・つみれの他、きりたんぼはもちろん、旬菜をふんだんに使い比内地鶏のガラスープの鍋地でご堪能いただきます。

白濁水炊き鍋 **1台 3,200 円**

比内地鶏のガラを100%使用し、水と鶏ガラだけで作り出す白濁のガラスープは、旨味成分のグルタミン酸とコラーゲンがたっぷり含まれています。鍋に使用している岩手県産菜彩鶏は骨離れがよく、骨からしみ出る出汁で鶏肉の美味しさはもちろん、鍋全体の美味しさをさらに引き上げます

<その他、料理メニュー例 (全 65 種) >



- 炭火烧・七輪焼： フランス・ランド産 フォアグラ串 1,700 円、もみイカ（肝入り）炙り 750 円ほか
- 逸品料理： 秋田大仙豆使用白ざる豆腐 680 円、京都大こう本店漬物盛り合わせ 1,000 円ほか
- お食事： 親子丼 1,200 円、稲庭ざるうどん 1,000 円、鶏ガラの味噌汁 300 円ほか



お飲み物

日本の豊穡な自然の恵みと、日々進化し続ける醸造の技術の結晶。
各地の気候風土と四季の移ろいとともにお酒は生まれ、
育まれ、成熟して行きます。
今井屋では日本各地から厳選したこだわりの銘酒をご用意しております。



◆日本全国の地酒（22 種類）◆

- 北海道：男山（生酴純米）800 円／青森：陸奥八仙 800 円／岩手：南部美人（特別純米）800 円
- 宮城：阿部勘（辛口純米）800 円／秋田：刈穂（山廃純米原酒）800 円
- 山形：十四代（銘柄はスタッフにお伺いください）1,000 円～／福島：飛露喜（特別純米）800 円
- 栃木：鳳凰美田（特別純米）1,000 円／新潟：メ張鶴（純米吟醸）800 円／新潟：八海山（吟醸）1,000 円
- 新潟：久保田（萬寿）2,000 円／石川：天狗舞（石蔵仕込み 山廃純米）1,000 円
- 長野：鼎（純米吟醸 生）800 円／福井：黒龍（純米吟醸）800 円
- 三重：而今（銘柄はスタッフにお伺いください）1,000 円／兵庫：奥播磨（芳醇超辛口 純米吟醸）800 円
- 島根：王祿（純米吟醸）800 円／広島：寶剣（超辛純米）800 円／山口：獺祭（純米大吟醸）1,000 円
- 高知：酔鯨（純米吟醸）1,000 円／佐賀：鍋島（純米吟醸）800 円／京都：白壁蔵（山廃大吟醸）800 円

<お飲み物メニュー例（全約 100 種）>

- 焼酎：きろく 600 円、やきいも黒瀬 650 円、富乃宝山 700 円、佐藤 黒 800 円、金次郎 1,000 円ほか
- 果実酒：鶴齢 梅酒 600 円、鳳凰美田 熟成秘蔵梅酒 650 円、さつま五代 梅酒 800 円ほか
- その他 生ビール 690 円、スタンダードカクテル 750 円～、ワイン 750 円～、ソフトドリンク 400 円～

【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 マーケティング本部 広報部 亀田

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

E-mail y_kameda@diamond-dining.com / HP <http://www.diamond-dining.com/>