

大阪「薩摩ごかもん」2店舗にて8月31日までの夏期限定でご提供スタート！

うっとうしい気分を爽やかに吹き飛ばす梅雨からが旬の魚

はも

夏の涼やか「鱧」メニューが登場

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）が運営する九州の名物料理や九州産の食材をご提供する九州料理居酒屋「薩摩ごかもん」の大阪・天満橋、梅田茶屋町の2店舗では、夏期のおすすめメニューを6月～8月31日（木）の期間限定でご提供いたします。



【梅雨からが旬の「鱧（はも）」料理】

「梅雨の水を飲んでおいしくなる」といわれるように、産卵を前にした梅雨の時期の6月から7月頃に旬を迎え、最もおいしくなると言われる鱧（はも）。

鮮度の良い魚を手に入れるのが困難な昔の京都では、真夏でも生きたまま手に入る生命力の強いハモが重宝され、旬の時期と重なる京都の祇園祭りや大阪の天神祭りには欠かせない食材となりました。今日でも、鱧は関西の夏の味覚の華となる存在です。

生命力の強い鱧は栄養価も高く、皮に多く含まれるコンドロイチンやEPAは、肌のアンチエイジングに効果があるとされています。

関西の夏の風物詩をぜひご賞味ください。

鱧のあごだししゃぶしゃぶ 1,280円

上品でスッキリとした甘味と独特の旨味のある「あごだし」が淡泊な鱧の旨味を引き出します。



鱧落とし 980円

旬の鱧をさっと湯引きし、梅肉と特製の柚子胡椒酢味噌を添えた 清涼感のある逸品です。



鱧の梅肉大葉揚 980円 ※天満橋本店のみ

香味野菜を鱧で巻き揚げました。香味野菜の香りと梅肉の酸味のバランスの取れた逸品です。

「薩摩ごかもん」とは



熊本県産・幻の地鶏と呼ばれる「天草大王」をはじめ、沖縄県産の「紅豚」、いけすでから引き揚げる「活イカの姿盛り」など、海と大地の豊かな恵みから生まれた九州発の食材を中心に味わい豊かな九州の“すごかもん”を趣のある個室を中心とした店内でお楽しみいただける「薩摩ごかもん」。

赤身の美しさ、弾力のある歯ごたえ、コクのある味わいで提供がある熊本県産「天草大王」は、シンプルな炙り焼きや素材そのものの味わいを堪能できる鍋料理でご提供。

豚肉特有の臭みのない、ジューシーで柔らかい肉質と、驚くほどさっぱりとした甘みのある脂身の上質な「紅豚」は、すきやきやしゃぶしゃぶでご堪能いただけます。

<上記、饅メニュー取扱い店舗>

蔵元個室 薩摩ごかもん 天満橋本店 <https://r.gnavi.co.jp/k753508/>

大阪府大阪府中央区天満橋京町 1-1 京阪シティーモール 8F
京阪本線 天満橋駅 東口 徒歩 1 分、地下鉄谷町線 天満橋駅 2 番出口 徒歩 1 分
06-6920-4311



蔵元個室 薩摩ごかもん 梅田茶屋町本店 <https://r.gnavi.co.jp/c158600/>

大阪府大阪市北区芝田 1-8-1 D.D.HOUSE 1F
阪急線 梅田駅 徒歩 1 分、地下鉄御堂筋線 梅田駅 徒歩 3 分 JR 大阪駅 徒歩 5 分
06-6372-2710



<ダイヤモンドダイニング 会社概要>

- 会社名 : 株式会社 ダイヤモンドダイニング
- 所在地 : 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18 階
- 代表者 : 代表取締役社長 松村厚久
- 事業内容 : 飲食店の経営
- 店舗数 : 東京・埼玉・千葉・神奈川・名古屋・大阪・京都 : 計 116 店舗(2017 年 5 月末時点)
- 設立 : 1996 年 3 月 (平成 8 年)
- 資本金 : 5 億 3014 万円 (2016 年 2 月末時点)
- URL : <http://www.diamond-dining.jp/>

【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

E-mail pr@diamond-dining.com

HP <http://www.diamond-dining.com/>