

世界遺産登録決定で今注目の「五島」のごちそう食材を味わうご当地居酒屋

五島市公認 アゴ出汁しゃぶしゃぶ・炉端焼

ごとうじん

『五島人』

幻の五島牛メニューを加え、グランドメニューを一新！

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ゴールデンマジック（本社：東京都港区、代表取締役社長：山本 勇太）が運営する自身ゆかりの地・長崎県五島市をテーマにした「五島市公認 アゴ出汁しゃぶしゃぶ・炉端焼 五島人」4店舗では9月1日（土）より、新グランドメニューを展開致します。



長崎県の離島・五島列島

世界遺産に登録され、潜伏キリシタンの文化的伝統を残す教会群や

日本一とも言われるビーチなど美しい景観だけでなく、

この島には島の人しか知らない、美味しい地のものが数多くあります。

五島の魅力をもっと多くの人たちに伝えるため、五島の魅力を詰め込んだ料理をご提供し

東京から五島が好きな「五島人」がたくさん生まれるように

五島の食を、食を通して五島の文化を発信していきます。

<『五島人』店舗>

田町店 : <https://www.dd-holdings.jp/shops/gotojin/tamachi>

浜松町店 : <https://www.dd-holdings.jp/shops/gotojin/hamamatucho>

神保町店 : <https://www.dd-holdings.jp/shops/gotojin/jinbocho>

西新宿店 : <https://www.dd-holdings.jp/shops/gotojin/nshinjyuku>

新メニューのご紹介

世界でも有数の大陸棚が広がり、黒潮と対馬海流の分岐点である五島列島。

その身の締りから歯ごたえがたまらないコリコリの「アジ」や五島近海のその日の鮮魚をはじめ、「五島豚」「五島牛」など島自慢の食材そのものが持つ味わいを楽しめる炉端焼き、オーダーを受けてからスライスする切りたての柔らかい「五島豚」のアゴ出汁しゃぶしゃぶなど五島の食の魅力を詰め込んだ料理をご提供する五島市公認居酒屋です。

<こだわりのご当地食材>

幻の五島牛メニューが充実

九州の西端、美しく複雑な海岸線を持つ半島や離島からなる長崎県で生産される「長崎和牛」。2012年10月に開かれた「第10回全国和牛能力共進会・牛肉の部」で『内閣総理大臣賞』を受賞しました。

大自然の潮風を受けた塩分やミネラル豊富な牧草を食べて育つため、鮮やかな色合いとやわらかい肉質の牛肉となり、肉本来の旨みを持つ赤身と、甘くとろけるような脂身の絶妙なバランスが特徴です。

なかでも離島・五島で育った「長崎和牛」が「五島牛」と呼ばれ、その生産頭数の少なさから関東では幻の牛肉とされ、フレンチの名店以外ではほとんど目にできない銘牛です。



- 幻の五島牛 炙り串 1,380 円
- 幻の五島牛 炙り串 イクラのせ 1,500 円
- 幻の五島牛 炙り串 ういのせ 1,580 円



■ 低温調理した五島牛のユツケ
1,200 円



■ 五島牛カルパッチョ
1,800 円



■ 限定5人前 本日の五島牛 石鍋スキヤキ
2,800 円

五島の大地が育んだ草野ファームの「五島豚」しゃぶしゃぶ

ながさき農林業大賞運営委員会主催の「平成23年度ながさき農林業大賞」において、食の安全・安心や環境に配慮し、技術・経営がトップクラスにある認定農業者・林業者に贈られる「農林水産大臣賞及び長崎県知事賞」に選ばれた「草野ファーム」。草野ファームで育てられている豚は、自社で作ったお米を食べて育てられているため、柔らかさや香りが増し美味しい豚肉になります。

注文を受けてから1mmの薄さにスライスする五島豚は島の花である椿の花の形に盛り付けました。何枚も重なった花びらの間に汁が沢山含まれて、やわらかい五島豚とアゴ出汁の風味が口全体に広がります。



■ 草野ファーム五島豚のアゴ出汁しゃぶしゃぶ
小(2~3人前)3,800 円 / 大(4~5人前)5,800 円

名物「アゴ出汁しゃぶしゃぶ」に新メニュー登場

「あごが落ちるほど美味しい」ため「アゴ」とよばれる飛魚の出汁「アゴ出汁」。煮干しとは違い、にごりがなく、昆布やかつお節の出汁よりも深く上品な味のため、九州では最高級の出汁として珍重されてきました。この高級なアゴ出汁を使い、出汁の味わいを生かしたしゃぶしゃぶメニューを取り揃えました。



■アゴ出汁返し 牛タンしゃぶしゃぶ

小(2~3人前)4,800円 / 大(4~5人前)6,800円



■活伊勢海老のアゴ出汁しゃぶしゃぶ

※値段は活伊勢海老のグラムによって異なります。

<鮮魚>

豪華な刺盛

新鮮なアジ・カワハギ・伊勢海老・うに・サザエ・イカ素麺・カツオを使用した豪華お造り盛り合わせは、美味しい海の幸の宝庫として知られる五島を彷彿させ、五島を訪れてみたくなること間違いなしの豪華な刺盛です。

- お造り盛り合わせ 2,800円
- 伊勢海老付き お造り盛り合わせ 4,200円
- 豪華お造り盛り合わせ 5,800円



活けメ

活けメならではの、臭みがなく濃厚な肝・歯ごたえ抜群の繊細な白身をご堪能ください。

- 活けメカワハギの肝和え姿造り 2,200円



※価格は税別表記です

五島市の世界遺産

6月30日、五島市の「久賀島の集落」と「奈留島の江上集落（江上天主堂とその周辺）」の二つの構成資産を含む「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」の世界遺産登録決定を受け、「五島列島」が今注目を集めています。

「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」とは

17~19世紀、約250年のあいだに長崎県本土、五島列島、天草諸島などの集落でひそかにキリスト教の信仰を続けた潜伏キリシタンの文化的伝統を示す史跡と文化財群です。現存する国内最古のキリスト教建築物「大浦天主堂」など12の資産で構成されています。



◇久賀島集落（旧五輪教会堂）

五島市とゴールデンマジックの取り組み

「地域活性化連携協力に関する包括連携協定書」の締結

美しい日本の風景と歴史的価値のある教会群の立ち並ぶ美しい五島列島ですが、島の高齢化、過疎化という問題も抱え、盛んだった漁業も収穫量が減少し、町の活気も衰退しつつあります。そんな五島列島を活性化したい！という思いから、緊密な相互連携協力と活動の推進により地域の様々な課題に迅速かつ適切に対応し、五島市の更なる地域創生を図ることを目的に、五島市とゴールデンマジックは平成29年2月7日に「地域活性化連携協力に関する包括連携協定書」を締結いたしました。



本協定により五島市の豊かな食材をゴールデンマジックが運営する店舗において積極的にメニュー展開している他、人材育成を兼ねて、市の若手職員と新卒社員による合同研修などを実施し、五島の魅力と食材の美味しさを日本全国へ広めるための活動をしてきました。また、五島市と協力して開発された「五島人」は、今後においても、「五島市初の『公認居酒屋』」として東京から五島市の魅力を発信し、五島市の知名度向上、五島産食材の取引拡大などによって地域活性化を目指してまいります。



店舗情報

アゴ出汁しゃぶしゃぶ・炉端焼 五島人 田町店

- 所在地 : 〒108-0014 東京都港区芝 5-26-20 建築会館 B1F
- TEL : 03-5730-1452
- URL : <https://www.dd-holdings.jp//shops/gotojin/tamachi>



アゴ出汁しゃぶしゃぶ・炉端焼 五島人 浜松町店

- 所在地 : 〒105-0013 東京都港区浜松町 2-6-2 浜松町 262 ビル 1階
- TEL : 03-6402-3538
- URL : <https://www.dd-holdings.jp//shops/gotojin/hamamatucho>



アゴ出汁しゃぶしゃぶ・炉端焼 五島人 神保町店

- 所在地 : 〒101-0051 東京都千代田区神保町 2-16-2 第5千代田ビル 2階
- TEL : 03-3288-7228
- URL : <https://www.dd-holdings.jp//shops/gotojin/jinbocho>



アゴ出汁しゃぶしゃぶ・炉端焼 五島人 西新宿店

- 所在地 : 〒160-0023 東京都新宿区西新宿 7-10-20 日新ビル 2階
- TEL : 03-5925-0188
- URL : <https://www.dd-holdings.jp//shops/gotojin/nshinjyuku>



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ゴールデンマジック 広報担当 進藤

TEL 03-6858-6095 (直通) / FAX 03-6858-6091

E-mail pr@dd-holdings.com / HP <https://www.dd-holdings.jp/>