

有楽町産直飲食街

九州 都久志屋

九州づくし

元祖横丁 浜倉好宣プロデュース新業態

有楽町産直飲食街 に1月15日(火)17時～オープン!

長崎出島産直【鯨】 宮崎直送【霧島鶏】

九州名物づくし「九州 都久志屋」

恵比寿横丁などをプロデュース&運営する浜倉好宣の新業態直営店舗「九州 都久志屋(つくしや)」が「有楽町産直飲食街」にオープン。有楽町産直飲食街は各地方の産直食材を気軽に楽しめる飲食店の集合体として2010年11月に4店舗でオープン、現在全7店舗となります。

鯨の概念を変える、口でとろける鯨の刺身&希少な最上級鯨「ながす鯨のしゃぶしゃぶ」は未体験の旨さ!

長崎出島から直送の「鯨刺身盛合せ」(¥3,999)。口のなかでとろける上質な産直鯨は、絶品。さらに、一般に出回っている小型の鯨と比べて脂ののりが良い希少な大型鯨の「ながす鯨のしゃぶしゃぶ」(¥2,999)は、特製昆布出汁をさらっとくぐらせて!贅沢の極みです。

宮崎直送の霧島鶏は、豪快に骨付きもも肉をまるごと1本!

宮崎から直送される新鮮な朝引き鶏は、豪快に、まるごと骨付きで喰らう「親どり骨付きもも肉の炭火一本焼」(¥999)。霧島鶏は、飼育日数が約80日と長く、オリジナル飼料で大地に放し飼いにされ太陽を燦々と浴びて育った銘柄鶏。厳選された雌鶏のみを使用しているため、鶏肉独特の肉の臭みがほとんどなく、肉じまりが良く、歯ごたえのある味わいを堪能ください。他、もも肉タタキ(¥899)、霧島鶏の出汁たっぷり出汁巻き卵(¥799)、とりせんべい(¥599)など。

〆は宮崎名物、うま辛&やみつきの「辛めん」

〆は、宮崎発祥の「辛麺」(¥999)辛いのになぜか、スープを飲み干してしまう、辛みと旨みのスープが絶品のヤミツキ麺。麺は、そば粉と小麦粉が主原料の通称「こんにゃく麺」。激辛でも中辛でも、韓辛味噌粉でお好みで!他、宮崎といえば「チキン南蛮」(¥799)は、甘酢が後を引く地元元祖ならではの味わいです。

■店舗住所: 東京都千代田区有楽町2-1-1

■営業時間: 24時間営業 年中無休 ※1月15日は17時オープン

■TEL: 03-3591-7222

■施設概要: 17坪/68席



親どり骨付きもも肉の炭火一本焼

当リリースに関してのお問合せは、(株)浜倉的商店製作所 安藤までお願いいたします。

安藤連絡先 moto@hamakura-style.com mobile: 080-1156-7329

(株)浜倉的商店製作所 東京都千代田区有楽町2-1-1 <http://www.hamakura-style.com/>