

# 第2回“食の都かごしま”フェア

鹿児島の食材と江戸の食文化のコラボレーション



東京の新名所  
-両国-江戸NOREN  
2016年11月オープン

※フェア会場イメージ

東京で  
「鹿児島のグルメ」を  
たもいやんせ!  
(召し上がれ!)

●開催期間

2018年1月14日(日)~2月11日(日)

●場所

「-両国-江戸NOREN」7店舗と  
薩摩料理専門店「さつまや」4店舗  
(合計11店舗)

2018年は明治維新から150年を迎える記念の年です。さらに同年1月スタートの大河ドラマは、鹿児島の英傑“西郷隆盛”が主人公の『西郷(せご)どん』に決定! 全国の注目がますます鹿児島に集まるなか、鹿児島の食材を使用した期間限定オリジナルメニューを提供する“食の都かごしま”フェアを約1ヶ月開催します。

今回のフェアのテーマは、ずばり“黒”。鹿児島には

「“黒”の文化」とも言えるほど、黒のつく食材や製品が多くあります。今回は、メインの食材に黒豚、黒さつま鶏、さらに養殖量日本一のかんばちを使用し、黒酢、黒麹焼酎、黒糖焼酎、醤油、味噌で味付けした絶品料理をお届けします。



# フェア会場とメニューのご紹介

※店舗により営業時間、フェアメニュー提供時間が異なります。

## -両国- 江戸NOREN (開館時間10:00~23:30) 東京都墨田区横綱1丁目3番地20

「粋な江戸の食文化を楽しむ」をコンセプトに12の和食店が両国駅に集結。歴史ある両国駅の旧駅舎に、江戸の町屋を意識したノスタルジックで開放的な吹き抜け空間が広がります。和食の魅力に触れ、江戸の食文化や伝統を体感できる東京の新名所です。

**【政五ずし】**  
☎03-5611-2121  
黒豚みそこうじ漬

1日15食限定



提供時間/ 11:00 ~ 23:00

黒豚の旨みを凝縮した焼き物です。  
/900円(税込)

**【かぶきまぐろ】**  
☎03-6456-1032  
鹿児島産かんばちと築地魚のあつめし

数量限定



提供時間/ 11:00 ~ 23:00

熱々の丼ご飯に漬けた魚と菜味のをせ豪快に食べる、海の子丼です。/555円(税込)

**【ちゃんこ霧島】**  
☎03-3621-0075  
鹿児島産特選黒豚ちゃんこ鍋

1日20食限定



提供時間/ 11:00 ~ 23:00

黒豚の甘みと自慢の出し汁がマッチした鍋です。柚子胡椒が味のアクセントです。/3,540円(税込)

**【根津 鶏はな】**  
☎03-6658-8208  
黒さつま鶏の唐揚げジャバラポテト添え

1日10食限定



提供時間/ 17:00 ~ 23:00

黒さつま鶏の旨みと弾力を楽しめる一品です。  
/700円(税込)

**【門前茶屋 成る口】**  
☎03-5809-7052  
黒さつま鶏純米粕漬け黒ほう葉味噌焼き

1日5食限定



提供時間/ 17:00 ~ 23:30

黒さつま鶏の脂の繊細さと身の弾力を、最高の香りで楽しめます。/1,200円(税込)

**【日本ばし やぶ久】**  
☎03-5637-8209  
黒豚カレー南ばん

希望者に小ライスサービス



提供時間/ 11:00 ~ 23:00

黒豚を奄美産黒糖焼酎で仕込むことで、より柔らかく仕上げました。/1,404円(税込)

**【月島もんじゃ もへじ】**  
☎03-6658-5159  
黒豚辛味噌もんじゃ

数量限定



提供時間/ 11:00 ~ 23:00

厳選した出汁と、黒豚の旨みと甘辛がベストマッチです。  
/1,598円(税込)



《アクセス》

- JR総武線「両国駅」西口隣接
- 都営大江戸線「両国駅」A3出口 徒歩7分

※他にも美味しいメニューがたくさん! 詳しくはお店で。

## さつまやグループ

都内で4店舗を展開する本格薩摩料理店。桜島の麓に広がる鹿児島錦江湾から空輸する捕れたての鮮魚や、鹿児島の大地で育てられた最高級の脂身を持つ黒豚など、隠れ家的な雰囲気なかでくつろぎながら食す料理の数々は絶品。東京に居ながらにして鹿児島を体感できる、フェアにふさわしい料理店です。

- さつまや原宿本店(東京都渋谷区神宮前6-1-6 角田ビル2F) ☎03-6419-3980 提供時間/18:00~25:00…………… 無休
- さつまおごじよ(東京都渋谷区西原3-7-5 渡部ビル1F) ☎03-5452-1242 提供時間/17:00~25:00…………… 月曜定休
- さつまや広尾店(東京都渋谷区広尾5-2-26 M2ビル2F) ☎03-3443-2442 提供時間/18:00~24:00…………… 土・日曜定休
- さつまや都立大学(東京都目黒区中根2-13-20 内田ビル1F) ☎03-5726-9272 提供時間/18:00~23:00…………… 日曜定休

- ①黒豚と味噌 チーズのたたみ焼き  
黒豚のロース肉とバラ肉の中に、自家製の豚味噌とチーズを入れてたたみこみ、焼き上げました。 /700円(税込)
- ②黒さつま鶏 炙りタタキ  
硬すぎず柔らかすぎず、味の濃い黒さつま鶏をタタキにして、たまり醤油をベースにしたタレで仕上げました。 /950円(税込)
- ③黒豚豚骨  
骨付きの黒豚肉を味噌や黒砂糖、芋焼酎でじっくり煮込んだ、鹿児島の郷土料理です。 /900円(税込)
- ④かんばち 柚子シャブ  
柚子が香る出し汁に、かんばちをサツとくらせることで、脂が適度に抜けて旨みが引き立つ一品です。 /1,500円(税込)

※他にも美味しいメニューがたくさん! 詳しくはお店で。



①黒豚と味噌 チーズのたたみ焼き ②黒さつま鶏 炙りタタキ ③黒豚豚骨 ④かんばち 柚子シャブ

【お問い合わせ先】 鹿児島市東京事務所 TEL.03-3262-6684