



# 九州食材で日本を元気にする祭居酒屋集回 ヒノマル食堂で宮崎本格焼酎フェアを開始 宮崎を応援します！

## 宮崎38蔵元の中からヒノマル食堂が厳選した 6銘柄を3店舗で展開します。

都内で居酒屋「ヒノマル食堂」を4店舗展開している株式会社和僑（本部：東京都港区新橋 代表取締役：高取宗茂）は、「人の心を楽しませ、和ませる、東京を舞台としたお祭り空間」をコンセプトに、愛情を込めて育んだ“ニッポンの食材達”を安心・安全・美食を追求した居酒屋「ヒノマル食堂」を運営しております。九州を中心に、本物の食材を厳しい目線で常に目利きして、厳選した食材を、こだわりにこだわった料理でご提供しています。この度、2015年3月2日（月）～3月15日（日）まで「宮崎本格焼酎フェア」を開催。宮崎38蔵元、100を超える銘柄の中から選りすぐりの6銘柄を新橋本店、有楽町店、蒲田店の3店舗で楽しめます。



### ■宮崎焼酎の魅力

宮崎県には38の焼酎蔵元があり、造り手がそれぞれの伝統と持ち味を活かし多彩な製品を生み出しています。宮崎の焼酎の特徴は、その多様性にあります。鹿児島であれば芋焼酎、熊本であれば米焼酎、大分であれば麦焼酎というようなくくり方ができますが、宮崎の焼酎は芋・米・麦・そばと原料が多彩です。宮崎県は南北に長いため県北、県央、県南では栽培に適する作物が異なるためです。北部山間部ではそばやあわなどの雑穀類、県央の平野部では米、県南・県南西部ではサツマイモと、その地で栽培された身近な作物を原料にして焼酎が造られてきました。またそれぞれの原料の風味を生かし、個性豊かに造られているため、蔵元の個性がはっきりとあらわれています。

### ■フェアメーカーについて

#### ①高千穂酒造株式会社

高千穂は日本神話に登場する岩戸隠れや天孫降臨の地です。創業明治35年（1902年）以来、一貫して本格焼酎づくりに取り組んできました。

#### ②京屋酒造有限公司

創業は天保5年（1834年）と言い伝えられ、原料にこだわり大甕にて少量ずつ丹精込めて焼酎を仕込んでおります。

#### ③神楽酒造株式会社

昭和29年（1954年）に創業しました。厳選された原料、温暖な気候、燦々と降り注ぐ太陽、この豊かな環境で育まれた焼酎です。

#### ④有限会社渡邊酒造場

大正3年（1914年）の創業。芋や麦を使った焼酎を造り続けています。自家栽培で芋作りを行うなど丹精こめてつくり上げた焼酎を作っています。

### ■フェア開催店舗について

ヒノマル食堂 新橋本店 東京都港区新橋4-18-4 TEL.03-6379-4117

銘柄名	メーカー名	種類
日向夏みかん酒 14度	高千穂酒造株式会社	リキュール
かね京 かんろ 25度	京屋酒造有限公司	芋
長期貯蔵くろうま 25度	神楽酒造株式会社	麦

ヒノマル食堂 有楽町店 東京都千代田区丸の内3-6-9 TEL.03-6269-9966

銘柄名	メーカー名	種類
日向夏みかん酒 14度	高千穂酒造株式会社	リキュール
黒麹旭萬年 25度	有限会社渡邊酒造場	芋
白麹旭萬年 25度	有限会社渡邊酒造場	芋
麦麦旭萬年 25度	有限会社渡邊酒造場	麦

ヒノマル食堂 蒲田店 東京都大田区蒲田5丁目24-9 イズミビル2F～4F TEL.03-5714-4322

銘柄名	メーカー名	種類
黒麹旭萬年 25度	有限会社渡邊酒造場	芋
白麹旭萬年 25度	有限会社渡邊酒造場	芋
長期貯蔵くろうま 25度	神楽酒造株式会社	麦
日向夏みかん酒 14度	高千穂酒造株式会社	リキュール



#### 写真

左から

- ・日向夏みかん酒
- ・かね京かんろ
- ・くろうま



#### 写真

左から

- ・黒麹旭萬年
- ・白麹旭萬年
- ・麦麦旭萬年



## ヒノマル食堂とは

スタートは平成2年。バブル終焉を迎えていた福岡天神大丸前にて社長自ら屋台を引いた所から始まりました。「人の心を楽しませ、和ませる、東京を舞台としたお祭り空間」をコンセプトに、愛情を込めて育んだ“ニッポンの食材達”で安心・安全・美食を追求している居酒屋です。



## ヒノマルの想い

ちょうど賞味期限問題や産地偽装問題などが発覚した2008年に、高取氏が「俺が外食産業の信頼を取り戻す」という想いでヒノマル食堂をスタートさせました。温かな光とお隣りの中で、無邪気に射的や屋台を楽しんでいたあの頃……。そんな童心に帰れるような場所を作り、多くのお客様の心を癒したい。そして昇る朝日のように日本を元気にすることが目標です。今回の牡蠣小屋でもどこで獲れた牡蠣と胸を張って言える牡蠣だけをご用意しています。



### ヒノマルの本気①



使用している約95%の食材が国産です。特に鶏肉にはこだわり、純和血統のオリジナル銘柄鶏「大和極味鶏」という品種を作りました。

### ヒノマルの本気②



料理人は美味しさを追求したメニューを、的確な技で調理するだけでなく、自分の大切な人のために作るように、心を込めて作っています。

### ヒノマルの本気③



ヒノマル食堂の接客は絆作りです。マニュアルではなく一人ひとりに合わせた接客で、お客様の人生と共に歩んでいく王道の飲食店を目指しています。

### ■リピート率90%以上を誇る看板メニュー群

一段と辛く、抜群に旨く。進化し続ける「石焼ホルモン」は全店不動の人気ナンバー1。口コミでファン増殖中の「焼きナポリタン」や一度食べればクセになる本場の味。「和牛博多もつ鍋」「明太子卵焼き」などふるさと九州の味、屋台の定番メニューが職人の手によって極上のひと品となり、勢揃いしています。



数十種に渡る至高の酒肴シリーズ



名物和牛石焼ホルモン



自家製やみつき餃子



和牛博多もつ鍋

## <本リリースに関するお問合せ先>

マーケティングセバスチャン株式会社 担当:阿部・濱崎・永井

TEL:03-6303-1103 FAX:03-5434-5587

E-mail:hamasaki@mksjapan.com