

今話題沸騰 熱海一等地に新名物「とりまぶし」誕生。

メディア様限定日帰り レセプションツアー開催



熱海地産の天城軍鶏や地元銘柄鶏を堪能できる
本格炭火鳥料理専門店『熱海多賀屋別邸』

4月24日(日) グランドオープン

受付中 4月23日(土)には春の熱海を堪能しながらの
オープニングレセプションを開催します。

株式会社和僑(本社・東京都港区代表取締役・高取宗茂)は、4月24日(日)より、グループ27店舗目となる新業態『熱海多賀屋別邸』を静岡県熱海市に開業。オープン直前の4月23日(土)にはオープニングレセプションを開催いたします。

極上の『天城軍鶏』を、熟練の職人が『高級備長炭』を駆使しパリッと焼き上げる…… 熱海の新名物『とりまぶし』

創業以来継ぎ足しのタレとの相性がたまらない!

軍鶏の中でも群を抜くレベルの味を誇る熱海の『天城軍鶏』。この軍鶏を使いこなせる業者は国内でも非常に少なく、流通量が極端に少ない幻の鶏だ。『この鶏肉の特徴は、例えば一般的な串のサイズで焼き鳥として刺しても、3本食べれば満足出来るほど、とにかく旨味や食感が濃厚というか濃厚、うちの熟練の職人たちが、全員束になって振り回された(同グループ会長高取談)』と言わしめるほどの実力を持つ。

実際の商品開発の現場では「この上質な鶏肉の味をさらに引き出すにはどうすれば良いか」「最も美味しく食べる方法は何か」と、幾度となく試作と研究が繰り返されたが、実際に商品完成までに一年以上の時間を要したという。同社はノウハウや味覚に対する選別の能力が豊富で、抜群の味覚を持つ職人集団を率いているがそれが逆に裏目に出て商品がなかなか完成しない。この軍鶏の味に惚れ込んだ彼らの繊細な味覚とセンスが逆に妥協を許さなかったのだ。開発着手から16ヶ月後、ようやく

『創業以来継ぎ足しのタレとの相性の良さにも助けられた。軍鶏の魅力、備長炭の炭火の薫り、そして秘伝のタレという口内調味三位一体という考え方を奇跡的に体現出来た。地元の人々に当店自慢の熱海の鶏を味わい尽くしてほしい(同)』

く全員が納得出来るクオリティの料理が完成された。それが今回多賀屋別邸にお目見えする全く新しい概念の『天城軍鶏とりまぶし』という料理だ。朝引きの天城軍鶏の身を部位ごとに丁寧にさばき、各部位による味や食感の違いを楽しむようにその切り方からこだわった。それぞれの部位が渾然一体となった口の中で踊り、次々と舌鼓を打てるよう絶妙に配合、各部位の食感を余すところなく愉しめるように細部にまで丁寧に調理されており、国内でも群を抜くと言われる同社のレベルの高い熟練の技法が随所に込められている。

とりまぶしの食べ方

食べ方はうなぎのひつまぶしと同様に**3度に分けて食す**が、熱海のとりまぶしは全てが違う考え方で組まれている。まず薬味は、圧倒的な鮮度と美味しさを誇る地元ワザビ田農家芳野さんから毎日送られてくる生ワザビだ。焼き立ての鳥に、おろし立ての爽やかな香りとツンとした辛さは抜群の相性で「最初はそのままで」と言わず、一杯目からワザビのおろし立てを好みにまぶして食べる。



一杯目は、濃厚な温泉半熟玉子をまぶしてトロトロのとりまぶし玉子ご飯、いわゆる『半熟焼き親子丼』状態がかきこめは食べるこの幸せを心から感じさせてくれる。そして三杯目は、自家製の濃厚な鳥白湯を注ぎ、海苔と三つ葉、わさびをたっぷり乗せてお茶漬けとして楽しむ。この鳥白湯は同社のノウハウで72時間手間隙掛けて丁寧に作り込まれておりコラーゲンがとて豊富で、コクとまろやかさが尋常ではないシロモノだ。また食べ始めて気が付くが、炊きたてご飯と焼き立ての鳥の間に女房役として乗せられた料理長高階渾身の「鶏をぼろ」もしっとりとした品の良い味付けで、もし三杯で食べきれない場合は、最後に「そのままで」余すことなく食べ尽くして頂きたい、とのこと。極めてきき付け合わせのぬか漬けなのだが、新鮮な地元野菜がなんと150年モノのぬか床で漬けてられている。また手作りの鳥つねや、別皿でトロリと焼かれた鳥レバーも肝焼きとして堪能できるのも、是非召し上がって頂きたい逸品だ。

飲食のプロ集団 和僑の
知られざる熱海戦略の全容は
ぜひ現地で聞いて下さい!



●高取宗茂
(たかとりむねしげ)

居酒屋ビノマル食器を筆頭に、北海道から九州まで全国にマルブラン店で26店舗出店。旗艦店ビノマル食堂では、大人の週末にて都内親子丼ランチ総合トップ5位。揚げ物の定番である唐揚げは日本初の特許を使いフレンチオックスお惣菜グランプリで表彰されるなど、美味しさの評価を多数受賞。また、有楽町店ではビールの売上2013年、2014年度2年連続で日本一になった繁盛店(坪当たりビール調べ)。メーカーや生産者との繋がりを大事にしながら、こだわり抜いた料理を提供し続けている。現在外食新聞社において、コラム「食サムライ道」が好評連載中。著書に「道に迷う若者へ(立派出版社)」がある。

レセプション ツアー詳細

東京 - 熱海間送迎バスをご用意。

春の熱海を満喫しながら日帰りバスツアーをお楽しみ下さい。

東京のメディア様

集合場所：渋谷クロスタワー前

渋谷出発 → 多賀谷別邸

10:00

12:00

→ お土産屋 → 渋谷

15:00

17:00



静岡のメディア様

下記お申込みのうえ **12:00 から 13:00 の間に**
直接店舗へお越しくださいませ。

熱海の新名物「とりまぶし」とは？

4/23(土)レセプションでじっくり体感してください！

★「熱海 多賀屋別邸」レセプション・取材申し込みフォーム

取材をご希望のメディア関係の方は、下記必要事項をご記入の上、
4月20日(水)までに FAX を送信くださいますようお願い申し上げます。
※期日を過ぎた場合でもお申し込みは可能ですが、お早めにいただくようお願い致します。

■ご参加人数 **名様**
■渋谷 - 熱海間 送迎バス利用希望
希望 (**名**) ・不要

ご芳名	TEL
貴社名	FAX
媒体名	E-mail
ご住所	

FAX 送信先 03-5434-5587

＜本プレスリリースに関するお問い合わせ先＞

マーケティングセバスチャン株式会社 株式会社フードリンクグループ<小山裕史>
<阿部・濱崎> TEL: 03-6303-1103 TEL: 03-5550-2109 FAX: 03-5550-2113
E-Mail: abe@mksjapan.com E-Mail: yuji_koyama@foodrink.co.jp
住所: 東京都目黒区目黒 2-6-14 Cells 202 住所: 東京都中央区銀座 7-15-5 共同ビル (銀座 7 丁目) 502

★申し込み受付期限: **4/20(水)迄** ※期日を過ぎた場合でもお申し込みは可能ですが、お早めに頂くようお願い致します。

店舗情報

熱海 多賀屋別邸

TEL / 0557-52-6465

住所 / 熱海市上多賀 10-1

営業時間

11時30分～14時00分

17時00分～23時00分 (22時30分LO)

<毎週火曜定休>

- 【車】熱海→伊豆多賀●国道 135 号線沿い 長浜海水浴場海浜公園前
- 【バス】JR 熱海駅から東海バス (網代行き) →「長浜」バス停下車すぐ
- 【電車】JR 熱海駅 (JR 伊東線乗り換え) →「伊豆多賀駅」下車→徒歩 3 分 伊豆多賀駅から 277m

