

## PRESS RELEASE

報道関係者各位

2019年4月17日  
株式会社オーイズミフーズ

# 名物の餃子は 豚骨コラーゲン入りでコク深く、ジューシー！ こだわりの九州郷土料理と 50 種以上の芋焼酎を 「九州魂 BiVi 仙台東口店」4月24日オープン

株式会社オーイズミフーズ(本社:神奈川県厚木市、代表取締役:大泉 賢治)は、九州の郷土料理と厳選した芋焼酎を提供する「九州魂 BiVi 仙台東口店」を、2019年4月24日(水)にオープンします。



「九州魂」は、博多もつ鍋や博多餃子をはじめとした九州に根付く郷土料理や、日南どりや九州黒豚、真鯖などの鮮魚、馬肉といった地場食材や地場料理を提供する九州料理専門店です。現在、全国に18店舗を運営し、多くの方にご利用いただいています。

今回オープンする店舗は、仙台駅東口広場の北側にある複合商業施設「BiVi 仙台駅東口」に位置します。本施設は仙台駅から地下通路を通じて直結しているため、通勤帰りのビジネスパーソンや、旅行者なども利用しやすい店舗です。

### ■試行錯誤のうえ誕生した「手作り焼き餃子」 決め手は豚骨コラーゲン

「九州魂」の名物である「手作り焼き餃子」は、店で一つずつ丁寧に仕込んだ豚骨コラーゲン入りの自家製餡の生餃子を香ばしく焼き上げています。通常、博多餃子は丸い鉄板で焼きあげていますが、店舗によっては丸鉄板で焼くための設備がないことも考え、代替りの目玉となる餃子メニューの開発を考案することになりました。さまざまな工夫を検討する中、博多ラーメンでもおなじみの豚骨のコラーゲンを餡に練りこんでみたところ、ジューシーでコク深い味わいの餃子が完成しました。社内での試食会を行ったところ好評で、そこから8回の試行錯誤を行って、「手作り焼き餃子」は完成しました。まさにこだわりの味として、既存店では多くのお客様に好評いただいています。

本場九州の味で「九州魂」でも定番となっている人気メニューである「博多もつ鍋」は、王道の醤油とうま塩の2種類のスープを選べ、牛もつの旨味と野菜の甘味がスープに溶け込みます。もつ鍋は1人前から注文できるので、ちょっとずついろいろなものを食べたい方にもお薦めです。

また、馬刺しや希少部位を用意した馬肉料理など、九州料理専門店ならではのメニューを取り揃えています。

さらに、九州料理を引き立てるお酒は、50種類以上の九州焼酎が用意され、お気に入りの逸品を見

つけていただけます。

オープン記念として、近隣の新聞折り込みチラシをお持ち方には牛もつ鍋 1 人前を半額の 395 円、もしくはお刺身 5 点盛りを半額の 645 円で提供するほか、お得な割引を 5 月末まで行っています。

## ■人気の九州料理の業態で、店舗拡大

「九州魂」は昨今の餃子ブームと、当社が運営する博多もつ鍋と馬肉料理を提供する「九州自慢」でもつ鍋が好調ということで、よりカジュアルに九州料理を楽しめる業態を開発し、2018 年 4 月に 1 号店として神奈川県伊勢原市にオープンしました。その後、売り上げ不振だった店舗を「九州魂」に業態変更をしたところ、売り上げが改善される店舗が続出しています。2019 年 3 月現在、北は札幌、南は広島のと幅広い地域に出店しています。

株式会社オーイズミフーズは、今後も地域に根ざした店舗づくりをおこなってまいります。

### 【店舗情報】

店名 : 九州魂 BiVi 仙台東口店  
住所 : 宮城県仙台市宮城野区榴岡二丁目 1-25 BiVi 仙台 4F  
※JR 仙台駅直結  
電話番号 : 022-292-0666  
営業時間 : 日～木・祝日 16:00～翌 1:00 (LO 0:30)  
金・土・祝前日 17:00～翌 3:00 (LO 2:30)  
席数 : 56 席  
最大宴会人数 : 30 名



メニュー

：<名物>

- 手作り焼き餃子 420 円
- もっちり焼き餃子 480 円
- 博多もつ鍋 [王道醤油/うま塩] 790 円(1 人前)

<魚>

- お刺身五点盛り 1,290 円
- きびなごのお造り 520 円
- 炙りメ 鯖 590 円
- 九州産 真鯖開き干し 660 円



<馬肉>

- 馬ハラミのガーリックステーキ 990 円
- 特選 馬刺し 620 円
- 馬カルビ刺し 690 円
- 馬タタキのカルパッチョ 690 円
- 馬刺しの塩ユッケ 690 円



<野菜>

- 宮崎 冷や汁サラダ 590 円
- ローストビーフと温玉のサラダ 690 円
- 特製シーザーサラダ 温玉和風アンチョビドレッシング 760 円
- 明太ポテサラ 480 円
- あっさり野菜スティック漬け 360 円



<炭火焼>

- 宮崎 日南どり もも炭火焼 中 620 円 大 890 円
- 宮崎 日南どり 砂肝ネギ焼き 中 620 円 大 890 円
- 炙り明太子 560 円



<肉の寿司>

- 肉の寿司盛り合わせ 3貫 530 円 5貫 1,060 円
- ローストビーフ 1 貫 180 円
- 馬 赤身 1 貫 200 円
- 九州産 鶏タタキ 1 貫 150 円
- 九州産 和牛ロース炙り 2 貫 520 円
- 鹿児島産 黒豚肉巻きおにぎり 1 個 250 円



<旨飯>

- 宮崎名物 冷や汁 680 円
- 長崎県産 五島うどん 520 円
- クリーム明太ちゃんぽん 680 円
- 石焼 長崎ちゃんぽん 780 円
- 石焼コックソース焼きそば 豚骨風味 820 円



<デザート>

- フォンダンショコラ ジャージー牛乳アイス添え 480 円
- 鹿児島 知覧茶アイス 350 円



<ドリンク>

- ハイボール 370 円～
- 生ビール 520 円
- 九州焼酎 380 円～
- 日本酒 380 円～
- 九州産特選サワー 490 円
- サワー 450 円～
- 梅酒&果実酒 400 円～
- カクテル 440 円～
- ノンアルカクテル 440 円

## 【会社概要】

社 名： 株式会社オーイズミフーズ  
代 表： 代表取締役社長 大泉 賢治  
本 社 所 在 地： 243-0018 神奈川県厚木市中町 2-6-5 厚木オーイズミフーズビル  
電 話： 046-297-2511(代表)  
ホームページ： <https://www.oizumifoods.co.jp/>  
設 立： 1982 年 12 月  
資 本 金： 3,047 万円  
社 員 数： 900 名  
事 業 内 容： 飲食店を全店直営で運営

<お客様からのお問い合わせ先>	<報道関係者からのお問い合わせ先>
<p data-bbox="316 1686 632 1722">九州魂 仙台東口 BiVi 店</p> <p data-bbox="328 1767 619 1803">TEL： 022-292-0666</p> <p data-bbox="360 1816 587 1852">受付： 16 時以降</p>	<p data-bbox="935 1657 1270 1693">オーイズミフーズ広報事務局</p> <p data-bbox="963 1706 1241 1742">TEL： 03-5411-0066</p> <p data-bbox="963 1756 1241 1792">FAX： 03-3401-7788</p> <p data-bbox="935 1805 1270 1841">E-mail： <a href="mailto:pr@netamoto.co.jp">pr@netamoto.co.jp</a></p> <p data-bbox="865 1854 1343 1890">担当： 若杉（携帯：070-2194-4320）</p>