

長崎港沖 100km にある離島「五島」のごちそう食材を味わう
五島市公認 あご出汁しゃぶしゃぶ・炉端焼
ごとうじん
『五島人』
2月10日（金）オープン

株式会社ゴールデンマジック（本社：東京都港区芝 代表取締役社長：山本 勇太）が自身ゆかりの地・長崎県五島市をテーマにした新業態「五島市公認 あご出汁しゃぶしゃぶ・炉端焼 五島人 田町店」をオープンいたしますので、下記のとおりお知らせいたします。



長崎県の離島・五島列島

世界遺産候補として注目を集める教会群や日本一とも言われるビーチなど
美しい景観だけでなく、この島には島の人しか知らない、美味しい地のものが数多くあります。
五島の魅力をもっと多くの人たちに伝えるため、五島の魅力を詰め込んだ料理をご提供し
東京から五島が好きな「五島人」がたくさん生まれるように
五島の食を、食を通して五島の文化を発信していきます

店舗情報

店名	五島市公認 アゴ出汁しゃぶしゃぶ・炉端焼 五島人 田町店 (ごとうしこうにん あごだししゃぶしゃぶ・ろばたやき ごとうじん)
住所	〒108-0014 東京都港区芝 5-26-20 建築会館 B1F
アクセス	J R 田町駅 三田口 徒歩 3 分、都営各線 三田駅 A3 番出口 徒歩 2 分
T E L	03-5730-1452
営業時間	ランチ 11:30~14:00 (L.O.13:30) ディナー 月~金・祝前・土 17:00~23:30 (L.O.22:30)、日・祝 17:00~23:00 (L.O.22:00) ※2月12日(日)、19日(日)、26日(日)はお休みさせていただきます ※ランチは2月20日(月)よりスタートいたします
定休日	なし
席数	55 席
面積	30 坪
平均予算	5,000 円
チャージ	500 円

「五島」とは

長崎からフェリーで4時間。九州の最西端に位置する五島列島は、海と山が織りなす美しい自然景観により国立公園にも指定されています。また、江戸時代には、キリシタンが新天地を求めて移住した地でもあり、日本の外交における玄関口として活躍し、島には美しい日本の原風景と歴史的価値のある教会群の立ち並ぶ美しい景観が広がります。また、黒潮本流から分岐して北上する温暖な対馬暖流と、列島付近に発生する沿岸流との影響から魚たちの餌となるプランクトンに恵まれた有数の好漁場である五島の海は、五島の豪快な荒波と恵まれた漁場は美味しい海の幸の宝庫としても有名です。



料理

世界でも有数の大陸棚が広がり、黒潮と対馬海流の分岐点である五島列島。その身の締りから歯ごたえがたまらないコリコリの「アジ」や五島近海のその日の鮮魚をはじめ、「五島豚」「五島牛」など島自慢の食材そのものが持つ味わいを楽しめる炉端焼きオーダーを受けてからスライスする切りたての柔らかな「五島豚」のアゴ出汁しゃぶしゃぶなど五島の食の魅力を詰め込んだ料理をご提供する五島市公認居酒屋です。

<こだわりの料理>

五島の海が育んだ魚料理

毎日届くその日の「五島の鮮魚」

五島が誇る地元の鮮魚を盛り合わせてご提供いたします。その日に捕れた魚をご提供するため、魚の種類は日替わりで異なります。何の魚が食べられるかは来てからのお楽しみ！

- 五島盛り 1,580 円
- バラモン盛り 1,850 円
- 鬼岳盛り 2,980 円

さまざまな味付けでお楽しみいただく7種の「五島近海 アジのたたき」1,280 円均一

全国屈指の漁獲量を誇る長崎県は、対馬暖流や複雑な潮流、数多くの島々や天然の入り江に恵まれ、多彩な魚種が生息する好漁場を形成しています。

山から川、海へと流れ込み、魚のエサとなるプランクトンを増殖させた土壌成分もたっぷりです。

この恵まれた環境で育った濃厚な味わいでプリプリの歯ごたえが他とは断然異なるアジをさまざまな味付けでお楽しみいただきます。

- アジのたたき しょうが
- アジのたたき 梅肉
- アジのたたき すだち塩
- アジのたたき バクダン納豆
- アジのたたき ゴマ漬け
- アジのたたき 青唐辛子
- アジのたたき パクチーレモン

「五島の生簀もん」プリプリの「伊勢海老」「車海老」

見た目にも豪華でお祝いの席にぴったりのぷりぷりっと弾むような食感が楽しめる「伊勢海老」をはじめ、噛むほどに海老ならではのほんのりした味わいが広がり、海老の中でも最も美味と言われる「車海老」、また漁獲量日本一である長崎県をはじめ、九州産の「サザエ」も刺身から焼きまでご用意しております。

<伊勢海老> ※季節により産地は変更になります

- 刺し、炉端焼き、寿司 各 2,000 円

<車海老> ※季節により産地は変更になります

- 刺し、炉端焼き 各 450 円

<さざえ>

- 刺し、壺焼き 各 980 円



五島の大地が育んだ草野ファームの「五島豚」しゃぶしゃぶ

ながさき農林業大賞運営委員会主催の「平成 23 年度ながさき農林業大賞」において、食の安全・安心や環境に配慮し、技術・経営がトップクラスにある認定農業者・林業者に贈られる「農林水産大臣賞及び長崎県知事賞」に選ばれた「草野ファーム」。

草野ファームで育てられている豚は、自社で作ったお米を食べて育てられているため、柔らかさや香りが増し美味しい豚肉になります。

極薄にスライスした五島豚は島の花であるつばきの花の形に盛り付けました。

肉と肉の間に詰まった豚の旨みがたっぷりのスープも肉とご一緒にご堪能ください。

■アゴ出汁しゃぶしゃぶ 1 人前 2,400 円 (二人前より)



「五島豚」や「五島の名産品」炉端焼き

「五島豚」の炉端焼き

それぞれの素材に合せた味付けで炉端焼きの五島豚をお楽しみいただけます。
脂身が少なくさっぱりとした味わいのロース肉は、しっとりした食感と豚ならではの凝縮された旨味を、コクのあるジューシーな味わいのバラ肉は、肉の旨味と甘みの強い脂の甘味が絶妙な美味しさをお楽しみいただけます。

- | | |
|-------------------------------|---------|
| ■低温調理 五島豚肩ロースの味噌漬け炉端焼き | 2,200 円 |
| ■しっとり五島豚ロースの炉端焼き 彩り野菜黒酢あんかけ | 2,400 円 |
| ■五島豚バラ肉と焼き味噌の野菜巻き ～和風サムギョブサル～ | 2,200 円 |
| ■五島豚ソーセージ チーズフォンデュ | 680 円 |
| ■五島豚自家製ハムステーキ焼きパイナップル | 680 円 |
| ■五島豚パンチェッタとチーズのトマト焼 | 680 円ほか |



「五島の名産品」の炉端焼き

軽く炙ると独特の香りが広がり、通好みにはたまらない「塩アゴ」をはじめ、五島の郷土料理を代表する「かんころ餅」も炉端焼きでご用意。また、焼いた長茄子を代表のいところでもある五島「山本海産物」の鰹節をまぶしてご提供します。

- | | |
|--------------|-------|
| ■五島名物 塩アゴ炙り | 880 円 |
| ■五島名物 かんころ餅 | 480 円 |
| ■長茄子焼き 鰹節まみれ | 880 円 |

<その他の炉端焼き>

- | | |
|-------------------------|---------|
| ■真空鶏ロースの炙り 水炊き風 | 2,000 円 |
| ■骨付き鶏の豪快炉端焼き ジンジャーチリソース | 2,000 円 |
| ■サツマイモの蜂蜜バターホイル焼き | 380 円 |
| ■長茄子焼き 鰹節まみれ | 880 円 |
| ■焼き味噌 野菜スティック | 690 円 |
| ■葱一本焼き アゴ出汁少輔で | 480 円 |
| ■焼きカマンベール ハニーポット添え | 880 円ほか |

五島ならではの「アゴ出汁」料理

「あごが落ちるほど美味しい」ため「アゴ」とよばれる飛魚の出汁「アゴ出汁」。煮干しとは違い、にがりがなく、昆布やかつお節のだしよりも深く上品な味のため、九州では最高級の出汁として珍重されてきました。

この高級なアゴ出汁を使い、出汁の味わいを生かしたメニューを取り揃えました。

- | | |
|----------------------|---------|
| ■アゴ出汁巻き卵 | 580 円 |
| ■アゴ出汁茶碗蒸し | 580 円 |
| ■アゴ出汁ふろふき大根 とろろ昆布のつけ | 650 円 |
| ■アゴ出汁 焼きおにぎり 醤油／味噌 | 250 円 |
| ■アゴ出汁 茶漬け | 520 円 |
| ■アゴ出汁 焼豚チャーハン | 680 円ほか |



日本三大うどん「五島うどん」

五島うどんは、島の特産である食用の椿油を塗布しながら、棒状の生地を2本の箸にかけて引き延ばしては束ねる作業を繰り返して紐状の細い麺にしていきます。この過程でしっかりと熟成を重ねたあと、乾燥させます。この伝承の技を受け継ぐ麺匠の腕によって、コシが強く、切れにくい五島うどん特有の麺へと仕上がります。

■かけ	490 円
■ざる	490 円
■天ぷら（バラモン揚げ）	580 円
■昆布	580 円
■肉	650 円ほか



<その他、料理メニュー（全約 80 種）>

- 野菜（6 種）／五島風ポテトサラダ 680 円、トマトの椿オイルサラダ 580 円、五島豚生ハムとパクチーサラダ 780 円ほか
- きびなご（4 種）／南蛮漬け 450 円、唐揚げ 450 円、アヒージョ 450 円、炉端焼き 450 円
- つまみ（12 種）／五島名物 平干し大根 480 円、特製 いかの塩辛 380 円、店仕込み自家製チャーシュー 880 円ほか
- ヒレ（5 種）／ヒレわさ 520 円、ヒレ刺し 650 円、ヒレばくだん 680 円、ヒレユッケ 580 円、ヒレカルパッチョ 580 円
- 浜口水産の最高級すり身（6 種）／季節の天ぷら 680 円、自家製ちくわ 750 円、自家製かまぼこ 480 円ほか
- メ（7 種）／あおさ海苔オニギリ 210 円、アゴ出汁茶漬け 520 円、アゴ出汁焼豚チャーハン 680 円ほか
- 甘味（4 種）／長崎食べるミルクゼーキ 380 円、自家製五島人プリン 380 円、自家製五島の椿茶プリン 450 円ほか



飲み物

五島のさつま芋や麦を使い、五島の酒蔵で作られる焼酎を中心に、女性に人気のフルーツのものや五島の「椿茶」を使ったもの 15 種のサワーをご用意しています。

ハイボール 10 種と種類豊富に取り揃えました。

その他、日本酒や梅酒からカクテルまで幅広いお飲物をご用意。

ソフトドリンクも生パイナップルやキウイを使ったフルーツカクテルなど 13 種をご用意しています。

<こだわりのお酒>

五島の焼酎 全 5 種 グラス 650 円均一、ボトル 3,800 円均一

島で昔から大切に育てられている農産物と、島の水と、島の人の手で造る、島生まれ、島育ちの「五島列島酒造」「五島灘酒造」で作られる 5 種の本格焼酎を取り揃えました。また五島の自家割焼酎もグラス 480 円、ボトル 1,980 円でご用意しています。

■【五島列島酒造】五島芋

五島列島の伝統食「かんころ餅」の原料となる食用のさつま芋を使用。クセが少なく、さつま芋の優しい甘味とスッキリとして飲み口が楽しめます。

■【五島列島酒造】五島麦

五島列島の二条大麦を全量使用。

麦の香ばしさと熟成による深い甘味が堪能できます。

福岡県国政局酒類鑑評会にて平成 23 年と 25 年に金賞、24 年には大賞を受賞しました。



■【五島灘酒造】 五島灘 白麹

五島で収穫した「黄金千貫」のみを使用で白麹にて仕込まれた芋焼酎。
香りは心地の良い香ばしさがあり、口に含むと、しっかりした味と優しい口当たりのよさを感じる芋焼酎です。

■【五島灘酒造】 五島灘 黒麹

上五島で収穫したさつま芋「黄金千貫」のみを使用し、黒麹で仕込まれた芋焼酎。
心地よい芋の香り・香ばしく力強いコクがお楽しみ頂けます。

■【五島灘酒造】 教会の島（いのりのしま）

フルーティな香りと、やわらかな甘みが特徴の芋焼酎。
原料の芋は、上五島産・紅さつまだけを使用。
アルコール度数は22度と低めにしており、ロック専用いも焼酎となっております



<その他、お酒メニュー例（約全 60 種）>

ビール（4 種、ノンアルコールビール含む）380 円～、サワー（15 種）480 円～、ハイボール（10 種）480 円～
日本酒（5 種）650 円～、梅酒（4 種）480 円～、ウイスキー（1 種）580 円、ワイン（2 種）550 円～、
カクテル（8 種）550 円、ソフトドリンク（13 種）380 円～ほか

※価格は税別表記です

店内情報

長崎県伝統的工芸品に指定されている五島の民芸品「バラモン風」を配置し
島ならではの温かみのある雰囲気漂う店内。

「五島」の鮮魚や野菜を取り揃えたアイスベットをご用意し、目でも「五島」の食材を楽しめます。

キッチンに面したライブ感のあるカウンター席をはじめ、最大 20 名様のご宴会にもご対応。

壁には生産者の写真が並び、和やかな雰囲気が漂う空間となっています。

※バラモン風とは…男の子の初節句（旧 3 月 3 日）に子供の厄を払い、子供の成長と立身出世、家内安全を祈願し
風の上に付けられた「うなり」で独特の唸声を出しながら天高く揚げる五島の民芸品です。

<空間> 全 55 席

- カウンター： 11 席
- ベンチソファ席 A： 4 名様用席×4 卓、計 16 席
- ベンチソファ席 B： 4 名様用×5 卓、計 20 席
- テーブル席： 4 名様用席×2 卓



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 亀田

TEL 03-6858-6085 / FAX 03-6858-6086 or 020-4662-1757

E-mail pr@diamond-dining.com / HP <http://www.diamond-dining.com/>