

2024年6月28日

JR九州フードサービス（株）

## “涼”で東京と九州をつなぐ 期間限定フェアを開催 九州夏酒と鹿児島県産うなぎで暑気払い

全国に「うまや」や「うちのたまご」などの飲食店を59店舗運営するJR九州フードサービス（株）は、九州食材の魅力発信に取り組んでいます。

2024年7月1日（月）～7月28日（日）の期間中、東京の「うまや」2店舗にて「九州の夏酒と鹿児島県産うなぎフェア」を開催します。

“九州のうなぎには九州の酒” 阿蘇を水源として流れる九州最大の河川 筑後川水系の、ミネラル豊富な水と福岡県産米を使用した夏にぴったりな日本酒3種と、宮崎県延岡市のクラフトビール、鹿児島県産のうなぎを使用した特別メニューをご提供いたします。

うまやオリジナルのたれで仕上げた鹿児島県産うなぎと、夏らしいお酒をぜひご堪能ください。



### 九州の日本酒

美しい水が豊富な福岡県久留米市の「山口酒造場」と「旭菊酒造」で造られた夏にぴったりな日本酒をご用意。

- ◆庭のうぐいす なつがこい グラス 1,000 円
- ◆鶯印のどぶろく グラス 900 円
- ◆旭菊・綾花 夏あやか グラス 950 円



### 九州のビール

宮崎県延岡市の豊かな自然と清らかな水に恵まれた土地で自家培養酵母にこだわる「宮崎ひでじビール」の厳選クラフトビールをご用意。

- ◆太陽のラガー 1,150 円
- ◆九州 CRAFT 日向夏 Premium 1,150 円
- ◆栗黒 KURI KURO Dark Chestnut Ale 1,500 円
- ◆宮崎グレフル Hazy IPA 1,150 円
- ◆住吉 IPA 1,500 円

## 鹿児島県産うなぎ

鹿児島県はうなぎの生産量が日本一。温暖な気候と豊富な地下水などの「自然の恵み」があり、ストレスなく自然豊かな環境で育てられているため、味も身も良質なうなぎに育ちます。ふっくらと肉厚なうなぎをうまや流にアレンジした逸品をどうぞ。



うなぎと実山椒の押し寿司  
(一本) 2,500円 (ハーフ) 1,300円



うちのたまごのう巻き 1,900円



うなぎ蒲焼き串 (一本) 1,000円



うなぎチャンプル 1,600円



夏野菜のうざく 1,000円

※価格はすべて税込み

# うまや

九州の食材を使った定食や、炭火・創菜料理を提供。厳選した素材を活かした料理は、年代問わず幅広い世代のお客さまにお楽しみいただけます。

提供店舗 ※上記お料理の提供は17時以降です

### 赤坂うまや

住所：東京都港区赤坂4丁目2-32  
営業時間：月～金 11:00～14:30/17:00～23:00  
土 15:00～22:00  
日・祝 休み



ご予約は  
こちらから



### 赤坂うまや新宿

住所：東京都渋谷区代々木2丁目6-2  
JR九州ホテルブラッサム新宿1F  
営業時間：月～土 6:30～23:00  
日・祝 6:30～22:00



ご予約は  
こちらから

