

2024年9月27日

JR九州フードサービス(株)

秋の夜長に鹿児島県の選りすぐりの芋焼酎と「黒牛」「黒豚」「黒さつま鶏」を味わう 鹿児島県の三大“黒”フェアを開催します

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10月1日(火)～10月31日(木)の期間中、東京の「うまや」2店舗にて「選りすぐりの芋焼酎と味わう、鹿児島三大“黒”フェア」を開催します。

鹿児島県といえば芋焼酎。じっくりと時間をかけて少しずつ蒸留して作るこだわりの焼酎や、昔ながらの製法で仕込んだ質の高い焼酎など、珍しい銘柄をラインナップ。そして、焼酎にあわせた「黒牛」「黒豚」「黒さつま鶏」の鹿児島県の三大“黒”料理をご用意いたしました。

暑さも和らぎ、風が心地よくなってきた秋。鹿児島県にこだわった『焼酎』と『食』で秋の夜長を愉しんでみてはいかがでしょうか。皆さまのご来店をお待ちしております。



《鹿児島県の焼酎》

さつまいも生産量日本一の鹿児島県。

芋焼酎の醸造場も日本一の多さを誇ります。個性豊かな焼酎の数々をお料理に合わせてお楽しみください。

大石酒造・阿久根市
かぶと鶴見 グラス 840円
「古式かぶと釜」でじっくり時間をかけて贅沢に蒸留。蔵元自信作の芋焼酎

錦灘酒造・霧島市
一葉の恋日記 グラス 840円
芳醇で深みのある香り。なめらかな口当たりの後に黒麹のインパクトを感じる飲み心地

新平酒造・曾於郡
金計佐 きんげさグラス 780円
古き味わいを再現する木樽錫蛇管(きだるすずじゃかん)で蒸留した古式ゆかしい芋焼酎

吉永酒造・薩摩川内市
五郎 グラス 780円
東シナ海に浮かぶ下甕島の海辺にある吉永酒造の代表銘柄

高良酒造・南九州市
八幡 グラス 720円
甕(みか)で仕込まれている昔ながらの製法で、まろやかで深みのある味わい



黒さつま鶏の朴葉味噌焼き 1,800円
地鶏ならではの味と噛み応えを秋の味覚とともに
楽しみください。甘めの田楽味噌との相性は抜群。



黒豚の角煮 1,500円
芋焼酎と黒糖でじっくり煮込み、柔らかくコク
深い味わいに仕上げました。



黒さつま鶏串 900円（一本）
シンプルな炭火焼でも肉とむね肉の違いが楽しめます。
黒牛サーロイン串 1,600円（一本）
焼き加減はミディアム。わさびと塩どうぞ。



黒豚とキノコの温かサラダ 1,100円
春菊・ホウレン草・レタスサラダに、ガーリック
バターでソテーした数種類のきのこをトッピング。

※価格はすべて税込み・別途サービス料10%加算されます

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



赤坂うまや新宿

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



ご予約はこちら

