

# PRESS RELEASE

【報道関係者各位】

熊本ホテルキャッスル

熊本ホテルキャッスル 2024-11

涼風を呼ぶ御馳走『馬カルビまぶし重』

／ダイニングキッチン九曜杏



株式会社熊本ホテルキャッスル（熊本市中央区、代表取締役社長：田邊一彦）では、2024年7月1日(月)より8月31日(土)までの期間限定で、熊本名物の馬肉を贅沢に敷き詰めた「馬カルビまぶし重」を提供いたします。

熊本名物と言えば、馬刺し。馬刺しは、熊本では専門店から居酒屋まで様々なお店で味わうことができますが、お酒とともに召し上がる機会が多いです。ダイニングキッチン九曜杏では、熊本名物の馬肉をお食事として、本格的に味わっていただける商品を開発したいと考えました。食べ方やタレの味付け、馬肉の部位など検討を重ねた結果、たどり着いた味が今回提供を開始する「馬カルビまぶし重」です。

馬肉カルビまぶし重は熊本の名物である「馬肉」のカルビ部位をスライスし焼き目をつけ、温かい白ごはんの上に重ねています。現代の名工 脇宮盛久によるこだわりの特製ダレをかけてお召し上がりいただく新感覚のお重です。

### 【馬カルビまぶし重】

- ・熊本名物馬肉を使った「馬カルビまぶし重」
- ・味の違いを楽しめて、3度美味しい
- ・馬肉は夏バテ防止にも効果的
- ・味の決め手は秘伝の調合で作った特製ダレ
- ・ボリュームも満足、お腹いっぱいになります



### 馬肉の旨味を存分に味わえる、贅沢な味わい

馬肉は、馬刺しとしてでもいただけるほど新鮮な馬肉の「カルビ」部分を使用。

さっと焼き目をつけ、特製ダレをかけて召し上がっていただきます。

お好きなタイミングで温泉卵に箸を入れ、香ばしく揚げた葱と一緒に口運ぶと、葱の風味と甘みに卵のまろやかさが加わり絶品の味わいが広がります。

### そのまま、薬味を入れて、茶だしで3度楽しめる！

かつお節で丁寧だしを取り、赤酒などと調合した茶だし。

雑味がなく透き通った黄金色でかつお節の香りが全身を包み込みます。

1杯目はそのまま、2杯目は薬味を入れて、3杯目はアツアツの茶だしを入れお茶漬け風にして、自分好みの味を見つけてお召し上がりください。

## 夏バテ防止にも効果的！

馬肉は、牛肉よりも脂肪が少なくヘルシーで、高タンパク・低カロリーなのが特徴です。また、鉄分やビタミンB群も豊富に含まれており、これから暑くなり夏バテしやすくなる時期にも効果的な食材です。

## 旨さの秘密は現代の名工が作る

### 秘伝の特製ダレ

現代の名工 脇宮盛久が丹精込めて作り上げた特製ダレは、濃口醤油のコク、西京味噌の甘み、酒の芳醇な香り、ごまのまろやかさが絶妙に調和した奥深い味わいです。さらに、秘密の調味料を加えることで、とろみと香りが増し、馬肉の旨みを引き立てています。タレとアツアツのごはんだだけでも食欲をそそる味が広がります。



## 炊き合わせや茶碗蒸しも付いた、大満足の内容

馬カルビまぶし重の他にも、旬の野菜を使った季節野菜の炊き合わせや、心温まる味わいの茶碗蒸しが付き、肉・野菜のバランスが取れた御膳スタイルをご用意しております。馬カルビまぶし重は、1日10食限定となります。ぜひご予約をおすすめいたします。

夏季限定の「馬カルビまぶし重」で、夏バテ知らずの元気な夏をお過ごしください。

## 【馬カルビまぶし重】商品概要

■期間：2024年7月1日(月)～8月31日(土)

※1日限定10食

※ご予約をおすすめいたします

### ■内容

#### ◆馬カルビまぶし重

お一人様 4,800円 (サービス料・消費税込)

#### ◇馬カルビまぶし重

- ・馬カルビ
- ・温玉
- ・茶だし
- ・特製ダレ
- ・薬味

#### ◇季節野菜の炊き合わせ

#### ◇茶碗蒸し

#### ◇小鉢

#### ◇香の物

#### ◇柚子シャーベット



※馬肉は部位により、肉質や色合いが変わります。

### [提供時間]

平日 /11:30-14:30

土日祝/11:30-14:30・17:00-20:30

□取扱店舗 ダイニングキッチン九曜杏 096-326-3376

熊本市中央区城東町4-2 熊本ホテルキャッスル内 (1階)

□営業時間

〈洋食〉 7:00～10:00/11:30～21:00

〈和食〉平日 7:00～10:00/11:30～15:00

土日祝 7:00～10:00/11:30～15:00/17:00～21:00

※諸事情により変更になる場合もございます。

※営業時間を一時変更しております。最新情報は公式ウェブサイトをご確認ください。

※特別企画商品のため、割引優待は対象外とさせていただきます。

※仕入れの状況により内容が異なる場合もございます。ご了承ください。

※諸般の事情により、リリースの内容に一部変更が生じる場合がございます。

※写真はイメージです。

## ダイニングキッチン九曜杏

熊本市の中心部に位置する熊本ホテルキャッスル内にあるレストラン。吟味を重ねた熊本の食材を、料理人が真心を込めて豊かな味わいのお料理に仕立てます。地の味、今の味にこだわった、奥行きと広がりのある夢のような美味で、熊本の素晴らしさを心からご堪能ください。臨場感あふれるオープンキッチンを眺めながら、熊本の「食」の醍醐味をたっぷりと味わい、本格的な日本料理からカジュアルな西洋料理まで多彩なメニューをご用意しております。熊本ならではの郷土料理もご用意できますので、県外のお客様のおもてなしにも最適です。

## ■熊本ホテルキャッスル

熊本ホテルキャッスルは昭和 35 年 10 月、熊本国体にご臨席される天皇皇后両陛下の御宿泊所として当時の熊本政財界の総力を結集して誕生しました。以来、熊本の“迎賓館”として皆様をお迎えいたしております。「その日を、いちばんに。」をブランドコンセプトに「一番好いホテル」であるために、ここで働くすべての人が、大切なお客様にとっての特別な一日を「いちばん」にしていくことを目指しています。

名称：株式会社 熊本ホテルキャッスル

所在地：〒860-8565 熊本県熊本市中央区城東町 4-2

代表取締役社長：田邊 一彦（たなべ かずひこ）

構造：地上 11 階・地下 1 階

URL：<https://www.hotel-castle.co.jp/>

Facebook：<https://www.facebook.com/kumamoto.hotel.castle/>

Instagram：[https://www.instagram.com/kumamotohotelcastle\\_official/](https://www.instagram.com/kumamotohotelcastle_official/)

ブライダル Instagram：[https://www.instagram.com/kumamotohotelcastle\\_official/](https://www.instagram.com/kumamotohotelcastle_official/)



## 【報道関係お問合せ先】

熊本ホテルキャッスル 営業推進課 Tel：096-326-3316 Fax：096-326-3324