

これが「いずみ親子ステーキごはん」!!

定義 鶏肉(親)は焼いて食べる。そして、鶏卵(子)は卵かけごはんで食べる。このシンプルな親子の組み合わせに、親サラダ(チキンサラダ)と子スープ(たまごスープ)をつけた、これまでになかった、まったく新しい親子メニューです。

鶏肉(親) 鉄板で焼いて楽しむ。使う鶏は出水が誇る2大ブランド、南国元気鶏が赤鶏さつま(店で異なる)。モモ肉とムネ肉が各70g付く。

タレ 店の個性がでる最大のポイント。手づくりゆえにひとつとして同じ味はナン。全体的に鶏の味わいを活かしたさっぱり系。

ごはん 甘みの強い地元産ヒノヒカリを使用。おかわりOK(100円)。鶏焼きでまですは一杯、卵かけご飯でもう一杯、どうぞ。

ルール

- 正式名称は「いずみ親子ステーキごはん(チキンサラダ・たまごスープ付き)」とする。一般名称は「いずみ親子ステーキごはん」とし、愛称・略称は「ステーキごはん」とする。
- 出水産の特別飼育鶏「南国元気鶏」もしくは銘柄鶏「赤鶏さつま」を使用する。
- お客さんがミニ鉄板の上で鶏肉を焼くスタイルとする。
- モモ肉(70グラム)、ムネ肉(70グラム)、地場産の旬野菜を用意する。
- 鶏肉の味付けは、塩コショウと自家製タレとする。
- 出水産の若鶏が生んだ鶏卵を1個つける。卵を割ってみて、2黄卵だったら、ラッキーエッグ!
- 出水産のお米(ヒノヒカリ)を使ったおいしい白ごはんをつける。
- ごはんは、鶏卵と協議会オリジナル特製タレ(「鶏ダシTKGの素」)を混ぜて、卵かけごはんスタイルで食べてもらう。
- ごはんのお代わりは100円(税込)とする。
- 地場産の鶏肉と野菜を使った親サラダ(チキンサラダ)をつける。地場産みかんを使ったドレッシングで味付けをする。
- 地場産の鶏卵を使った子スープ(たまごスープ)をつける。
- 副菜、香のもの、デザート、ドリンクなどを付け加えてもよい。
- 器や盛り付け、レイアウト等にも気を配り、お膳スタイルで提供する。
- 希望者には紙エプロンを提供する。
- 「食べ方メニュー」を用意する。
- 価格は1,200円以下(税込)とする。



▲平成19年に誕生した純国産鶏種を使った「赤鶏さつま」
赤鶏農業協同組合 徳留拓也さん



▲鹿児島県北部の農場で新鮮な自家配合の飼料を食べて育つ
マルイ農業協同組合 廣島裕二さん

「いずみ親子ステーキごはん」が食べられるお店

- 味処魚松** P26参照 ● TEL/0996-62-0655
- 仲町食堂** P26参照 ● TEL/0996-62-0336
- 焼肉の慶尚園** P26参照 ● TEL/0996-62-0550
- ホテルキング** P26参照 ● TEL/0996-62-1511
- レストラン竹の子** P26参照 ● TEL/0996-63-3061
- グランシャトー鶴丸** ● TEL/0996-63-1122



ホテル桃晃(旧グリーンヒルズ東光)の2階にある癒しの空間。出水市で始めて早5年目のお店は、和の香り漂う、落ち着いた雰囲気心地よい。岩盤浴(女性専用)やエステ等が楽しめる。リフトレナージやフェイスナル毛穴洗浄コース等、メニューも豊富。優しく揉まれるので揉み返しが無く、オイルのハーブ効果でリラックスできる。翌日、足のむくみがキレイに取れたことは、体験者談。男性にも好評。同じフロアには、一般のお客様も楽しめる喫茶スペース「竹取物語」もあり、ケーキやコーヒーも味わうことができる。日舞をやっている得永代表にキレイの秘訣を聞きながら、ゆっくり疲れを癒したい。

リラクゼーションルーム かがや姫 4/29 カラオケまでOPEN!!

■住所/鹿児島県出水市昭和町11-22ホテル桃晃2F
■電話/0996-62-7502
■営業/10:00~21:00 完全予約制、当日予約OK 岩盤浴は土・日・祝日のみ

源泉かけ流し温泉は、お肌がツルツルになる美人の湯で、女性に人気。立ち寄り湯もあり、足湯は無料。シングル1名様5,000円〜。各部屋で内装が異なり、何度、泊まっても嬉しい。今年3月までグリーンヒルズ東光という名で愛されてきたビジネスホテル。

ホテル 桃晃(とうこう)

■住所/鹿児島県出水市昭和町11-22
■電話/0996-63-7111
■宿泊/チェックイン15:00、チェックアウト10:00
■HP/http://amusement-h.com

出水駅西口の正面にあるビジネスホテル。100台の駐車スペースがあり、大型車も停めることが出来る。「いずみ親子ステーキごはん」を食べられるお店も近くあり、出水市内を一望出来る景観も魅力。シングル1泊4,800円〜。

ロイヤルイン ステーションプラザ

■住所/鹿児島県出水市昭和町57-30
■電話/0996-64-1100
■宿泊/チェックイン 15:00
チェックアウト10:00



卵かけごはんをさらに美味しさUP!!
鶏ダシTKGの素

「いずみ親子ステーキごはん」オリジナル醤油
鶏ダシTKGの素
提供店の6店舗で販売中

1本150cc入り **380円**
合資会社藤本醸造店
住所/鹿児島県出水市本町10-40
TEL 0996-62-0100



7か条

「いずみ親子ステーキごはん」の食べ方

- あたたかいうちに、たまごスープを一掃する
- チキンサラダを少しつまむ
- 鉄板があたたまるまで、モモ肉、ムネ肉を焼き、塩コショウをつけて食べ比べしてみる
- 次に、肉を自家製タレにつけ、白ごはんの上のせて、「鶏丼(とりどん)」として味わう
- あとは自由
- ごはんがあたたかいうちに生玉子を割って、ラッキーエッグ(2黄卵)かどうかを確認して、卵かけごはんとして食べる
- 火が消えないうちに食べ切ることがポイント。どのくらい火が持つのかは、お店のスタッフに聞きましょう

※上記はあくまで一例です。「いずみ親子ステーキごはん」の自分に合った食べ方を確立して下さい



この「のぼり」が目印!!

出水の2大ブランド鶏
いずみの鶏って何でおいしいの?!

49農場で元気に育つやわらかジュシーな若鶏。
南国元気鶏(マルイ農協)

抗生物質や合成抗菌剤を添加しない飼料で育つ。生後約50日間で出荷される若鶏「南国元気鶏」。その味わいは、ケシがなく、ジュシーでやわらかい食感をもつ。



焼肉の慶尚園

■住所/鹿児島県出水市上鶴崎5869-1
■電話/0996-62-0550
■営業/11:00~22:00 ■定休日/木曜日
■ツイッターアカウント/#keisyoyouen

レストラン 竹の子

■住所/鹿児島県出水市緑町44-40
■電話/0996-63-3061
■営業/11:00~14:00、17:00~21:00
■定休日/木曜日

出水そば笑福 出水駅飛来里店

■住所/鹿児島県出水市上鶴崎548-3(九州新幹線出水駅飛来里内)
■電話/080-3944-5455 ■営業/10:30~18:15 ■定休日/不定休

鶏肉・鶏卵生産日本第2位の鹿児島県出水市で開発された新・親子メニュー
新ご当地グルメ

いずみ親子ステーキごはん誕生!

(チキンサラダ・たまごスープ付き) ※商標登録出願中

鹿児島県出水市は日本を代表する鶏肉・鶏卵の生産地(生産額では日本第2位)。すなわち、「鶏のまち」です。そのことを訴求するために新たに開発したのが、「親子」をテーマにした新・ご当地グルメ「いずみ親子ステーキごはん」です。地元で生産された、新鮮で安心・安全な鶏肉および鶏卵、すなわち「親子」を美味しく食べるには、シンプルに焼いて食べる(鶏肉)、そして、生玉子として食べる(鶏卵)、という結論に至りました。鶏肉・鶏卵の産地ならではの、出水に行かないと味わえない新・親子メニューの誕生です。

<http://www.izumioyako.net/>

いずみ親子 検索



焼肉の慶尚園

出水の人々に愛されて30年。国内産の素材にこだわっており、軟らかくジュシーなハンバーグが看板メニュー。年配の方でもあっさりしているので美味しいと評判。食べると思わず笑顔が飛び出る、温かな雰囲気のお店。

レストラン 竹の子

■住所/鹿児島県出水市緑町44-40
■電話/0996-63-3061
■営業/11:00~14:00、17:00~21:00
■定休日/木曜日

天然温泉 ホテルキング

■住所/鹿児島県出水市向江町5-18
■電話/0996-62-1511
■HP/http://www.hotelking.info/

味処 魚松

■住所/鹿児島県出水市昭和町50-27
■電話/0996-62-0655
■営業/11:30~14:00、17:30~23:00
■定休日/日曜日



味処 魚松

■住所/鹿児島県出水市本町12-8
■電話/0996-62-0336 ■定休日/水曜日
■営業/11:00~21:00(20:30LO)

仲町食堂

■住所/鹿児島県出水市本町12-8
■電話/0996-62-0336 ■定休日/水曜日
■営業/11:00~21:00(20:30LO)