

水産王国長崎県とタイアップ。長崎が誇る高級魚「天然クエ」を堪能する  
『丸ごと一匹クエを食え！長崎グルメフェア』  
11/15(水)～12/14(木)神戸・大阪の5店舗で開催

神戸を中心に大阪・東京で日本各地の郷土飲食店を展開する株式会社ワールド・ワン(本社:兵庫県神戸市, 代表取締役:河野圭一)は、系列5店舗で11/15(水)～12/14(木)の期間中「丸ごと一匹クエを食え！長崎グルメフェア」を開催します。



いじでうまか!

**長崎産天然クエ**

「クエ」は九州では方言名「あら」とも呼ばれます。高級魚として知られ、中でも特に天然クエの漁獲量は長崎県が1位。年中供給可能な量が水揚げされています。

天然クエの旨みを存分に味わえる逸品  
**クエ鍋** (1人前) 3,800円 (税込価格4,180円)  
2人前からご注文可能

カリッとふわふわでジューシー  
**クエのからあげ**  
980円 (税込価格1,078円)

コリッと食感、あっさりした中に旨みあり  
**クエの刺身**  
1,800円 (税込価格1,980円)

数量限定・希少部位

濃厚で深い味わいとしょうがのアグセント  
**クエの肝和え**  
480円 (税込価格528円)

特製たれどごりごり歯ごたえ  
**クエの胃袋コチジャンあえ**  
380円 (税込価格418円)

パリパリと軽い食感と皮の旨み  
**クエうるこの唐揚げ**  
380円 (税込価格418円)

### **長崎県は天然クエの漁獲量日本一！**

長崎県は漁獲量全国 3 位、魚種の豊富さは全国 1 位の水産王国。周囲を海に囲まれており、四季を通じて様々な魚を楽しむことができます。

その中でも天然クエは魚種別漁獲量で長崎県が 1 位。年中ができるほどの量が水揚げされています。本フェアは長崎県とのタイアップ企画となっており、長崎が誇る高級魚クエをお楽しみいただけます。

### **身はもちろん、皮や肝まで丸ごと堪能**

クエは捨てることなく、内臓や皮まで丸ごと食べることができます。本フェアでは脂ののった身はもちろん、肝、胃袋、皮を使用した料理をご用意しました。天然クエの旨みを存分に味わえるクエ鍋や唐揚げ、数量限定の希少部位を使った料理を是非ご賞味ください。

### **「丸ごと一匹クエを食え！長崎グルメフェア」概要**

■開催期間：11月15日(水)～12月14日(木)

■提供店舗：大阪 1 店舗(土佐清水ワールド梅田ギャザ阪急店)

神戸 4 店舗(郷土料理からす、地魚大衆酒場金八、三宮高架下酒場茶々、沖縄料理金魚)

■メニュー 全 6 商品(価格は税込)：

天然クエの刺身	1,980 円
天然クエのからあげ	1,078 円
天然クエの小鍋	4,180 円
天然クエの胃袋コチジャンあえ	418 円
天然クエの肝和え	528 円
うるこの唐揚げ	418 円



### **会社概要**

■代表者：河野圭一

■設立：1996年6月

■所在地：兵庫県神戸市中央区下山手通2丁目13番3号 建創ビル7F

■資本金：50,000千円

■事業内容：地域連携事業、飲食店及び食品販売店の経営、食品加工、流通、輸出入及び販売

■ブランド：土佐清水ワールド/山陰・隠岐の島ワールド/青森ねぶたワールド/沖縄料理 金魚/  
地魚大衆酒場 金八 /郷土料理 からす/三宮高架下酒場 茶々/沖縄とアジア リュウキン  
かき小屋 ニューワールド/熊本火の国ワールド/明石ニューワールド/  
あらりんご。/ひょうご五国ワールド/KOBE ニューワールド/open air/ひつじ小屋  
OIRASE BEER/純米酒粕 玉乃光/.donut

■出店状況：国内 30 店舗 すべて直営店舗

■企業サイト：<https://www.world-one-group.co.jp/>

■問合せ・取材等の連絡先

株式会社ワールド・ワン 松波(まつなみ)

TEL:078-333-8883/FAX:078-333-9777

メールアドレス:tomohiro.matsunami@world-one-group.co.jp