

丸の内ビル6階より新しいかごまの風が吹く!

NEW/OPEN/RELEASE

# 「どん薩摩」

10月25日 木

OPEN!!

メディア限定プレスレセプション開催!

10月24日 水 18:00~

東京駅より徒歩2分。東京丸の内ビルの6階、東京駅がよく見えるゾーンにクラフト焼酎と鹿児島料理が楽しめる『どん薩摩』の扉が開きます。運営は鹿児島で6店舗、東京で2店舗、かごまふるさと屋台村にも店舗を持つ株式会社ネバーランド（鹿児島市西千石町、代表取締役：加世堂洋平氏）。「鹿児島の農業と食文化を次世代へ。生産者と世界をつなぐパイプになりたい」と、鹿児島全土から厳選した旬の食材を集めたメニューを多数ラインナップ。かごまのさすん（刺身）にはどん薩摩一押しの長島の茶ぶり、茶たいはもちろん、キビナゴ、薩摩地鶏のあぶり刺しを。郷土料理には屋久島飛魚の自家製さつまあげに枕崎直送のかつをの腹皮焼き、南洲黒豚バラや長島茶ぶりの温泉しゃぶしゃぶなどコアなものをご用意。それぞれの良さをいとお取りしたコース（3500円〜）も7つあります。

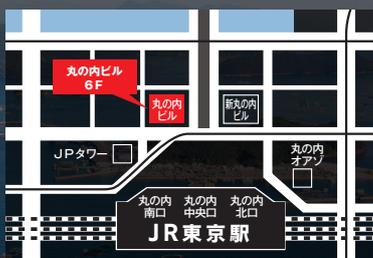
クラフト焼酎は常備50種類。焼酎マイスターが厳選した鹿児島県各地域のものを揃えました。鹿児島県始良市の白金酒造と造り出した「どん薩摩」オリジナル焼酎“13（サーティーン）”は早くも焼酎ファンの世界では噂になっている1本です。

「どん薩摩」はただ鹿児島の食と焼酎を提供する場ではなく、鹿児島の生産者とお客さまをつなげる鹿児島の情報発信基地として季節毎に地元の生産者や酒蔵を巻き込んでのイベント開催も予定。入口でどん!とお出迎える半切りされた焼酎蔵で実際に使われていた木桶蒸留機とクラフト焼酎と記された提灯が目印です。



## どん薩摩

営業時間 11:00~15:00、17:00~23:00  
定休日 施設に準じる 客単価 昼1000円/夜4500円  
電話 03-6256-0404 坪数席数 30坪 53席  
住所 東京都千代田区丸の内2-4-1 丸ビル6F  
アクセス JR東京駅 丸の内口 徒歩2分



[本件に関するお問い合わせ、取材・試食会お申し込みは、FS Press（フードスタジアム株式会社内）大山までお願い致します。]

**FS Press**  
by foodstadium

FS Press  
(フードスタジアム株式会社内)

〒150-0011  
東京都渋谷区東3-24-4 高間ビル5F  
TEL : 03-5778-9806 / FAX : 03-5539-4809  
E-mail : ohyama@food-stadium.com