



「食べ比べの会」参加者の70%の方が“旨い!”と選びました!

**特別飼育鶏を、20時間以上“低温熟成”**

**贅沢な逸品『骨付き熟成鶏』登場!**

**10/16(水)～ かまどか・新グランドメニュースタート**

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社レイズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 五十嵐茂樹)では居酒屋「かまどか」(全国76店舗 ※13年10月1日時点)にて10/16(水)～、新しいグランドメニューをスタート。先日開催した「当日朝挽き鶏との食べ比べ会」にて、100人中71人の方に“旨い”と選んで頂いた『骨付き熟成鶏』が、遂に新メニューとして登場致します。

かまどかの『骨付き熟成鶏』は、群馬農協の協力により開発したオリジナルの「特別飼育鶏」を骨付きの状態のまま20時間以上低温熟成させた鶏。

骨付きの状態低温熟成させた鶏は、旨みが増すうえ、柔らかくなると言われています。

かまどかでは創業以来、串焼きなど居酒屋の定番商品である食材「鶏」にこだわり続けており、『骨付き熟成鶏』においては1年以上かけ「旨く、付加価値の高い鶏」を追求し実現させた他では味わえない贅沢な鶏です。



先日、SNS等を通じて一般の方を募り、この『骨付き熟成鶏』と、新鮮さから人気の高い当日朝挽き鶏を食べ比べて頂く「食べ比べ会」を開催。

どちらがより旨いと感じたか、アンケートを実施致しました。

※比較対象として、同じ特別飼育鶏での当日朝挽き鶏をご用意

※どちらの鶏肉か分からない状態で、それぞれのむね肉・もも肉を食べ比べて頂きました



【先日開催した食べ比べ会の様子】

参加者100人中71人の方が「旨いと感じた」と選んだ鶏肉こそ、

この『骨付き熟成鶏』という結果となりました。

初めて『骨付き熟成鶏』を食べた参加者の方からは、次のようなお声を頂いています。

- ・当日朝挽き鶏と比べて柔らかさが全然違う、特にむね肉は、あまりの違いにびっくりした/30代男性
- ・とにかく味に深みを感じました。シンプルな調理のものほどこの差が出てくるのでは/磯村貴子さん(フードアナリスト)
- ・熟成によって増加するアミノ酸は美容にもいいので、ぜひ女性向けメニューを/鎌田安江さん(フードアナリスト)
- ・同じ鶏でも、ひと手間(熟成)によってこんなにも美味しくなることに、とても驚きました/30代男性

今回、この『骨付き熟成鶏』を居酒屋の定番「串焼き」「チキン南蛮」はもちろん、熟成の旨みを堪能できる「一枚焼き」、ワインとの相性抜群「生ハムカルパッチョ」、かまどか自慢の「釜炊きご飯」等、様々なラインナップをご用意致しました。



この機会に、かまどかオリジナル『骨付き熟成鶏』の奥深い旨みと柔らかさを、是非ともお召し上がり頂きたいと考えております。

===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====  
株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: [voice@reins.co.jp](mailto:voice@reins.co.jp)  
TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00/土 10:00～15:00/日祝休)

===== 【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====  
株式会社レイズインターナショナル (<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F  
経営企画部 広報 川合 E-mail: [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201

《 かまどか 新ブランドメニューについて 》

●導入日／導入店舗： 10/16(水)～ / 「かまどか」全店にて

●新メニュー紹介： ※一部抜粋(骨付き熟成鶏以外の新メニューも多数ご用意しております)

群馬農協の協力により開発したオリジナルの「特別飼育鶏」を、骨付きの状態のまま20時間以上低温熟成させたかまどかの『骨付き熟成鶏』。遊離アミノ酸及びペプチドの増加により、旨みが増すうえ、柔らかくなると言われています。今回の新メニューでは、この『奥深い味わいと柔らかさ』に工夫を凝らし、熟成の旨みが凝縮された「熟成鶏の一枚焼き」、希少かつワインとの相性抜群「熟成鶏の生ハムカルパッチョ」、居酒屋の定番「串焼き」、丁寧にひと釜ずつ炊き上げる「鶏の釜炊きご飯」など、かまどかではしか味わえない「鶏の旨さ」を十分にご堪能いただけます。



「豪快！骨付き熟成鶏のがぶり焼き」  
790円(税込830円)



「熟成鶏の一枚焼き」  
790円(税込830円)



「熟成鶏の生ハム カルパッチョ」  
590円(税込620円)



「お任せ十本盛り逢わせ」  
1,780円(税込1,870円)  
※単品串、三本・五本の盛り合わせも御座います



「骨付き熟成鶏の手羽唐揚げ」  
590円(税込620円)



「熟成鶏のチーズ焼き」  
690円(税込725円)



「熟成鶏のチキン南蛮」  
590円(税込620円)



「鶏の釜炊きご飯」  
ハーフ:790円(税込830円)  
レギュラー:990円(税込1,040円)

※内容は予告なく変更する場合があります

===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: [voice@reins.co.jp](mailto:voice@reins.co.jp)  
TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00/土 10:00～15:00/日祝休)

===== 【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====

株式会社レイズインターナショナル (<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F  
経営企画部 広報 川合 E-mail: [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201