



骨付き熟成グルメ

他では味わえない名物“骨付き熟成鶏”

10月14日(火) 新メニュー続々登場!

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 70 店舗 ※14 年 10 月 1 日時点)にて、かまどかオリジナル「骨付き熟成鶏」を使用した新メニューを 10 月 14 日(火)より導入致します。

昨年秋より全店導入し、30~40 歳代の会社員を中心に家族から女性グループまで幅広い層から人気を得ている、かまどかオリジナル食材「骨付き熟成鶏」。今回、「熟成鶏の一枚焼き」をはじめとしたラインナップに『骨付き熟成鶏の唐揚げ』『名物つくね』『名物つみれ小鍋』といった新メニューが加わります。手間ひま惜しまずに骨付き状態で 20 時間以上低温熟成させた<骨付きグルメ>の“旨みと柔らかさ”は、他のお店では体験することのできない、かまどかならでの逸品メニューです。

ぜひ、ご家族・ご友人・職場のお仲間と一緒に、美味しい料理と和酒を囲んで楽しいひとときを過ごして頂きたいと思っております。



熟成鶏の一枚焼き 790 円 (税抜)



名物つくね<月見>290 円 (税抜)



骨付き熟成鶏の唐揚げ 690 円 (税抜)

【 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

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 岩田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201