



## 熟成肉ファンにおすすめ新メニュー！

「新鮮野菜と一緒に」ヘルシーな熟成グルメ

## “熟成鶏のサムギョプサル風”

4/23(木)より、かまどか全国 75 店で販売開始

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 松宮秀丈)では「かまどか」(全国 75 店舗 ※2015 年 4 月 1 日時点)にて、オリジナルの食材「骨付き熟成鶏」を使用した新メニューを 4 月 23 日(木)より全店で導入します。今までにない“グラム売り”“サムギョプサル風”といった新しい熟成鶏の味わい方をお楽しみ頂けます。

### 【“ひと手間”のこだわりが生んだ美味しい鶏】

美味しい鶏にこだわりたい。鶏を骨付きの状態でも 20 時間以上低温熟成させるとより旨みと柔らかさが増すといいです。試行錯誤を繰り返すこと 1 年以上。ようやく理想の美味しい鶏が出来上がりました。「骨付き熟成」この“ひと手間”こそ私たちが大切にしているこだわりです。奥深い味わいと柔らかさにこだわった自慢の鶏を存分にお楽しみ下さい。



===== 【 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  
BMD 本部 PR 担当 岩田 E-mail: [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201

【かまどか名物 熟成鶏のモモ炭塩焼き / 870 円(税抜)〜】

これぞ、かまどか名物料理と自信を持っておすすめできる新メニュー。「骨付き熟成鶏」ならではのうま味と柔らかさをお楽しみいただける豪快で迫力満点の一品です。皮はパリッパリ、なかは柔らかくとってもジューシー。そして熟成鶏のうま味をさらに引き出す濃厚な味わいの特製八丁味噌だれ。添えられているキャベツと一緒に食べれば甘みも加わり、まさに絶品の一品。ビールやハイボールはもちろん、日本酒やワイン等と合わせても美味しく召し上がって頂けます。また初の試みとして、「熟成鶏のモモ炭塩焼き」に限り、【1g2.9 円】でグラム売りを始めました。今回のグランドデビューでは<50g 単位/3 段階>にて販売いたします。  
※約 300g/870 円、約 350g/1,015 円、約 400g/1,160 円



===== 【 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  
BMD 本部 PR 担当 岩田 E-mail: [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201



【新発見！“鶏のサムギョブサル風” 熟成鶏と新鮮巻き野菜 / 980 円】(税抜)

お肉と野菜の両方を同時に、しかも楽しく味わえるとあって女性を中心に人気の高い“サムギョブサル”を、ぜひかまどかの熟成鶏で味わって頂きたいと思い今回グランドデビューを果たしました。見た目もとても瑞々しく、実際に柔らかな新鮮野菜で巻いて頂くと、熟成鶏ならではの柔らかさや味わいがよりいっそうお楽しみ頂けるはずです。



新鮮野菜の上に熟成鶏、そして特製八丁味噌だれを乗せ優しく包み込むようにして巻けば出来上がり！  
サラダ感覚で熟成鶏を楽しめる、美味しく“楽しい”ヘルシーな新メニューが出来上がりました。

===== 【 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  
BMD 本部 PR 担当 岩田 E-mail: [pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201