

News Release

報道関係各位

2016年6月24日

知ってる?! 夏×ビールの新定番! 「ビア缶チキン」

BOTTLE BEER CHICKEN~ボトルビアチキン~誕生!

~6/29(水)THE DAD BOD 品川店で提供開始~

- ★Point①⇒約1.3kgの国産丸鶏をまるまる一羽、豪快に焼き上げます。
- ★Point②⇒たっぷりのビールで蒸し焼きに!
- ★Point③⇒ビールの缶に丸鶏をさして
丸焼きにする豪快な料理「ボトルビアチキン」のアレンジメニュー。
- ★Point④⇒ジューシーな鳥取産の大山鶏を使用。
さらに、ビールで蒸すことでやわらかな食感と味わい深い風味を実現。



じっくり時間をかけて焼き上げます。



圧倒的な山盛り感が食欲をそそります。



焼き立てをがぶりとワイルドに。3種類のソースで味わう至福の時です。



食べやすいサイズにカットしたシェフ特製の一皿はカレー風味で美味。



メニュー表 (イメージ)

■メニュー概要

メニュー名：国産丸鶏の「BOTTLE BEER CHICKEN」

- ・ホール（一羽まるごと）・・・¥2,900-税抜
- ・ハーフ（半身）・・・・・・・・・・¥1,800-税抜

★3種類のソース

- #1 RED DEVIL レッドデビル・・・パラペーニョたっぷりの激辛のトマトソース
- #2 JAPONE ONION ジャポネオニオン・・・醤油ベースのオニオンソース
- #3 CREAMY CURRY クリーミーカレー・・・クセになるアジアンカレーソース

提供開始日：2016年6月29日（水）

店舗情報：THE DAD BOD 品川店（東京都港区港南 1-8-15 Wビル 2F）

店舗概要：「遊びを知る大人の新たな社交空間」をコンセプトにした新スタイルのビアホール。ビールに強いこだわりをもっており、品質管理、グラス洗浄などの状態管理はもちろん、独自資格のビアマイスター制度を導入。ビアマイスターが注ぐ「マスターズドライ」は、他では味わえない最高の生ビールであると自負しています。料理にもビールへのこだわり愛情を注いでおりビールを使用した「ハニーブレイズドプライムリブ」や「ピアキューブ」などメニューもございます。

株式会社コロワイドのグループ会社である株式会社コロワイドMD（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：高橋 尚也）は、運営業態である「THE DAD BOD 品川店」にて、2016年6月29日に、『国産丸鶏の「BOTTLE BEER CHICKEN」』の提供を開始します。

■会社概要

商号：株式会社コロワイドMD
代表者：代表取締役社長 高橋 尚也
所在地：〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F
設立：2004年10月
事業内容：居酒屋、和食およびイタリア料理を中心とした飲食店チェーン
資本金：10百万円
URL：<http://www.colowide.co.jp/md/index.php>

本件に関するお問い合わせ

株式会社コロワイド MD 広報担当：瀧川

TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

E-mail：takigawa@colowide.co.jp