



大迫力！手のひらサイズ！

<6月1日限りの幻メニュー>

骨付きスパイシー唐揚げ

数量限定につき1本290円(税抜)で特別販売

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 根本 寿一)は、「かまどか」(全国67店舗 ※2017年5月1日時点)にて、毎月1日に開催している「酉のイチ(とりのいち)」特別企画として、前回も好評をいただきました数量限定商品「氷温熟成鶏 骨付きも唐揚げ」を、これからの初夏にふさわしくピリッとスパイシーなカレー味に味付けしてご提供いたします。

■鶏料理にこだわるからこそ誕生した、かまどかオリジナル「氷温熟成鶏」

ひとりでも多くのお客様に、他では食べることができないかまどかだけの「美味しい鶏料理」をご提供したいという想いで、全国各地の養鶏場(生産者)やサプライヤーの協力の下、試行錯誤を繰り返しようやく辿り着いたのがこの「氷温熟成鶏」です。鶏を骨付きのままひと晩氷詰めし、その後熟練職人の手によって丁寧に部位毎に捌かれた鶏肉は専用コンテナによって店舗へ配送されます。そして店舗においても徹底した温度管理の下、熟成によって引き出された鶏本来の旨みと柔らかさをしっかり保つことで、かまどかだけの美味しい鶏料理を提供しております。

■毎月1日には氷温熟成鶏の美味しさがダイレクトに伝わる限定メニューを販売

2017年「酉年」にちなみ、かまどかでは毎月1日を「酉のイチ」と称する特別企画を実施。特に3月度から実施している「幻の唐揚げ」シリーズは、通常メニューには掲載していない大迫力の「骨付きも肉」を豪快に唐揚げにし、外はもちろんカリッと、中は熟成鶏ならではのジューシーで柔らかな肉質が味わえる、まさにこの日にしか味わえない「幻」の逸品です。手のひらサイズの大きさと言っても過言ではない特大サイズ。そして、大満足の美味しい唐揚げを今回は初夏らしく、ピリとした辛さがヤミツキになるスパイシーなカレー味で、しかも<1本290円(税抜)>というお求めやすい価格でかまどか全店にて特別販売いたします。ぜひ、かまどかでしか食べられない、しかもこの日にしか味わえない、特別な唐揚げをお楽しみ下さい。

※但し、各店10本限定、売切れ次第終了とさせていただきます。予めご了承下さい。

商品名 : 氷温熟成鶏 骨付きスパイシー唐揚げ
価格 : 290円(税抜)
実施日 : 6月1日(木)
対象店舗 : かまどか全店
提供数 : 各店10本
注意事項 : ※ランチタイムでの提供はございません。
※店舗の詳細はホームページをご参照ください。

(店舗情報: <http://www.kamadoka.com/search/map.html>)

※数量限定、先着順となるため、売り切れ次第終了となります。



骨付きスパイシー唐揚げは次頁にて《ほぼ原寸大》でご案内しております。
(A4サイズでプリントアウトしていただき、ほぼ原寸大の迫力でご参照頂けると幸いです)



6月1日「酉のイチ」限定販売
氷温熟成鶏 骨付きスパイシー唐揚げ
1本290円(税別)
各店10本限定につき、売切れ御免

※写真はイメージとなります
※個体差がございますがほぼ原寸大です(A4サイズ印刷時)



コロワイドグループ

===== 【 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
広報企画課 担当 中澤・細谷 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201