



日本初！新食感が生まれる釜蒸し製法

“かまどか”がつくる究極の「だし巻きたまご」
店仕込みのだしの香りと茶碗蒸しのような滑らかさ

- 2017年6月8日(木)～グランドメニュー変更かまどか全店で発売開始 -

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、2017年6月8日(木)より、グランドメニューを変更し新メニューとして約20品を導入いたします。今回のグランドメニュー変更では和食の基本となる「だし」を感じていただける商品や「和」を感じていただけるメニューを重点的に強化いたしました。

■日本初！かまどか発祥！ 釜で作る!!自家製 だし巻きたまご

かまどかでは、和食の基本となる「だし」にこだわり、お店での仕事は毎日「だしをひく」ことから始まります。この度のメニュー変更では、従来のだしに「鶏節」を加えることで、動物性のうま味が加わり、よりコクに深みが増し香りも高まる、より一層美味しい“だし”に進化いたしました。

また、改良されただしの美味しさをダイレクトに味わっていただくための「だし巻きたまご」も考案いたしました。使用するだしが変わるのはもちろん、たまごをフライパンで焼くのではなく、釜飯を炊く専用の釜でじっくりと蒸し上げる製法をとることによって、だしの旨みと香りが外に逃げることなく、まるで茶碗蒸しのような柔らかく滑らかな口当たりで、だしの上品な香りと味わいが楽しめる商品になっております。



「だし巻きたまご」490円(税抜)

だし巻きたまごは、グランドメニュー実施前に一部の店舗でトライアルを実施したところ、従来のだし巻きたまごを提供する他の店舗と比較し、新しいだし巻きたまごは1.5倍の出数となるほど、好評をいただいております。(2017年5月1日から5月31日までの集計)

世界に誇る和食の定番であり、私たちにとっても親しみのある「だし巻きたまご」。この度ご紹介しました究極にだしを感じられる「かまどか発祥の釜蒸し製法 だし巻きたまご」をぜひ一度体験してください。



===== 【 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
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

■だしで炊き、だしでめる

かまどかの看板商品として創業以来多くのお客様にお召し上がり頂いている釜飯は「イカ明太バター釜飯」や「鯛釜飯」、「海宝釜飯」、またこれからの暑い時期にもってこいの「うなぎ釜飯」や「深川釜飯」等現在13種類。ご注文をいただいてから“かまどかのだし”で丁寧に炊き上げています。そのままお召し上がりいただいても十分にだしと具材の味を感じられますが、特におすすめるのは熱々の「かまどかのだし」をたっぷりかけお好みで刻み海苔、味噌、山葵を入れて「特製 だし茶漬け」で食べていただく形。飲みすぎてしまった時でも心も体も芯から優しく満たされます。



深川釜飯790円(税抜)

■かまどか名物の氷温熟成鳥を用いた逸品

釜飯や出汁と同様にこだわっているのが、オリジナルの「氷温熟成鶏」。今回のグランドメニューではかまどかこだわりの氷温熟成鶏のくわ焼きに夏場にぴったりの「ピリ辛“赤辛醬”」味も登場。鶏本来の旨みとジューシーな食感が食欲を沸き立たせます。また、熟成鶏を使用したソーセージやデミグラス鶏ハンバーグや鶏つくねのメンチ等、鶏にこだわっているかまどかならではの逸品も登場いたしました。



「熟成鶏のくわ焼き」890円(税抜)



「熟成鶏のソーセージ」590円(税抜)



「鶏つくねのメンチ」430円(税抜)

■食後の甘味も“和”にこだわる

日本人に慣れ親しまれた抹茶の味を、ババロアやティラミスにアレンジすることで、老若男女問わず多くのお客様に楽しんでいただけるよう工夫いたしました。その他にも「クリームあんみつ」「黒蜜わらびもちアイス」など、和の美味しさを存分にお楽しみいただける和スイーツをご用意致しました。



「抹茶のババロア」490円(税抜)



「抹茶のティラミス」430円(税抜)



「クリームあんみつ」390円(税抜)

かまどかでは、だしや釜飯、鶏料理、甘味などを通して、「日本の食文化の素晴らしさを」たくさんの方に提供していきたいと考えております。

 **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