



今年の夏は美味しく！優しく！ “糖質ほぼゼロ だから カラダ想い” 新メニュー「ひな鳥 素揚げ」誕生

～「ひな鳥 素揚げ」×「宝山スパーク」で 糖質“ほぼゼロ”セットを新提案～

－ 2108年6月28日(木)より かまどか全店舗で提供開始 －

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59店舗 ※2018年6月1日時点)では、2018年6月28日(木)より、これから本番を迎える夏にぴったりの新メニューとして「ひな鳥 素揚げ」の提供を開始いたします。

調理方法と調理機器にこだわり 外はバリッ！中は旨み凝縮でジューシー！を実現

「素材本来の美味しさを活かしたかまどかならではの体験」をテーマに開発した今回の新商品「ひな鳥 素揚げ」。

衣を一切つけずに鶏をそのまま素揚げし、余計な水分を飛ばしながら素材が持つ旨みをギュッと中に閉じ込めました。

しかも今回、このメニュー実現に向けて全店導入したのが株式会社エバートロンが開発し水分子コントロールを実現した調理機器『Dr.Fry』。食材本来の美味しさを最大限引き出してくれるフライヤーを使い、皮はバリッ！とした素揚げならではの歯ごたえ、中は旨みを含んだジューシーでしっとりとした食感をお楽しみ頂けます。

手羽先、手羽元、胸肉、ささみ、モモなど鶏の色々な部位が一度に味わえるので、チキン好きにはたまらない満足度の高い新メニューです。



・3～4名様には
「丸一(まるいち)」
(1,780円※写真)、

・2～3名様には
「半身(はんみ)」
(890円)をご用意。

糖質ほぼゼロだから「糖質制限中」の方も安心！さらに疲労回復効果も期待できます！

唐揚げと違い、「素揚げ」は衣を一切つけずに揚げるので「糖質ほぼゼロ！」。カラダのためにと「糖質制限中」の方も「罪悪感ほぼゼロ」でお楽しみ頂けます。

しかも、鶏の胸肉に多く含まれる「イミダゾールペプチド」には疲労回復に効果的と言われており、じめ～とした今の時期、またこれから本番を迎えるあつ～い真夏日にカラダのパフォーマンスの低下を防いでくれる女性にとっても心強い味方です！

「ひな鳥 素揚げ」×「宝山スパーク」で糖質ほぼゼロ飲み会も！

「ひな鳥 素揚げ」が糖質ほぼゼロなら、一緒に味わうお酒も気をつけたいもの。そんな時おススメなのが「宝山スパーク」。焼酎「富乃宝山」を炭酸で「黄金比(7:3)」割りしたボトルスタイルで、こちらも蒸留酒のため糖質ゼロ。

シュワ～とした爽やかさは「ひな鳥 素揚げ」との相性抜群。仲間との飲み会も思い切って「糖質ほぼゼロ」に！



宝山スパーク
ボトル (1,480円)

※写真はイメージです
※価格は全て税別表記です。

※お帰りの際にお車を運転されるお客様、20歳未満のお客様の飲酒は固くお断りいたします。

【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 米村・細谷・初川 E-mail:pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201