



# “かまどか15周年感謝祭”

## 鶏の釜飯が15円！乾杯ドリンクが150円

### 更に！ハズレ無しのサイコロチャレンジも同時開催

### -かまどか全店で2018年11月3日(土)よりスタート-

コロワイドグループの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)が運営する「かまどか」(全国58店舗 ※2018年10月1日時点)は、2018年11月11日に15周年を迎えます。15周年を記念して、2018年11月3日(土)より「かまどか15周年感謝祭」を開催。「鶏の釜飯」や乾杯ドリンクを特別価格で提供するキャンペーンや、サイコロの出目次第で特典が変わるイベントなど、15年間かまどかを応援していただいたお客様に感謝を込めて実施いたします。

## ■かまどか15周年感謝祭 感謝を込めてお得なキャンペーン開催

かまどかでは2018年11月3日(土)から2018年12月6日(木)の期間、かまどか15周年を記念して感謝祭を実施いたします。感謝祭では、かまどからしさを経験できるキャンペーンと、お食事や飲み会をより楽しんでいただくイベントを開催いたします。

### <キャンペーン>

鶏の釜飯が15円！乾杯ドリンクも1杯150円で

かまどかは、創業以来鶏料理と釜飯に特にこだわり、その両方を味わえる「鶏の釜飯」はかまどかを象徴するメニューです。かまどからしさを経験していただけるキャンペーンとして、チラシやWEBページをご提示されたお客様に限り、通常料金790円の「鶏の釜飯」を15円にて提供いたします。また、乾杯のドリンクも感謝祭特別価格、1杯150円にて提供いたします。

### <イベント>

特典はサイコロの出目次第！最高で「釜飯」「素揚げ」「刺し盛り」の豪華3点セットが無料に

お食事をワイワイ楽しんでいただける店内イベントとして、「カマコロ」を開催いたします。「カマコロ」では、サイコロ3個を釜の中に振っていただき、出目によって特典をご用意いたします。

最も確率が低い「5」「5」「5」のゾロ目が出ると、かまどか堪能セットとして合計で3,260円以上する、好きな釜飯、鶏の素揚げ、お刺し身の盛り合わせの3点をプレゼントいたします。他にも、釜飯や素揚げがお得に楽しめる特典をご用意しております。

おかげさまで、かまどか、創業15周年を迎えました。これからも末永く愛されるお店を目指し、美味しい料理を通じて、楽しく幸せな時間を過ごしていただければ幸いです。

ひびき手間を惜しむことなく努力し続けて参ります。

これらもひとえに皆様からの支えの賜物と感謝しております。

2018年11月 3日(土)から12月6日(木)まで

※チラシ・WEBページのご提示が必要です。お食事・飲み会限定です。お写真はイメージです。

# ■かまどか15周年感謝企画 企画詳細

## <15周年感謝企画 実施期間・対象店舗>

実施期間 : 2018年11月3日(土) から 2018年12月6日(木)

対象店舗 : かまどか 全店舗

## 企画①<かまどか15周年感謝祭 概要>

対象商品	通常価格		特別価格
鶏の釜飯	790円	⇒	15円
アサヒスーパードライ 中	490円	⇒	150円
ハイボール	390円	⇒	150円
サワー各種	390円～	⇒	150円
ソフトドリンク各種	290円～	⇒	150円

注意事項 : 当キャンペーンの記載のあるチラシ、チケットまたはかまどか公式ホームページやSNSページをご提示された方が対象。

ランチタイムでのご利用はできません。

割引後のお会計合計金額3,000円(税抜)以上の場合ご利用可。

フェア、その他割引券との併用不可。

鶏の釜飯は1組様1品限り、特別価格にて提供。(2品目以降は通常価格)

ドリンクは最初のご注文時、お1人様1杯限り特別価格にて提供。(2杯目以降は通常価格)

## 企画②<カマコロ イベント概要>

特典	出目	特典内容
	出目が全て「5」	⇒ 釜飯、ひな鶏 素揚げ(半身)、お刺身五種盛り合わせ 計3品が無料
	ゾロ目	⇒ 釜飯、ひな鶏 素揚げ(半身) いずれか1品を出目と同じ金額で
	合計が「15」	⇒ 釜飯、ひな鶏 素揚げ(半身) いずれか1品が150円
	「1」と「5」が出たら	⇒ 釜飯、ひな鶏 素揚げ(半身) いずれか1品が半額
	合計が「偶数」	⇒ 鶏の釜飯 150円引き
	合計が「奇数」	⇒ ひな鶏 素揚げ(半身) 150円引き

注意事項 : “カマコロ”の挑戦は1組様1回に限ります。

上記の出目の条件に2つ以上該当した場合は、お客様のご希望を優先します。

宴会コースをご注文のお客様は対象外となります。

## ■かまどか ブランド紹介

かまどでつくられる料理のぐつぐつとした音、香る湯気、そこから感じる温もりや懐かしさ。そんな日本らしさをいつまでも感じられるように、大切な時間を過ごせる居場所でありたい、という想いから「かまどか」は15年前に創業いたしました。繁華街から住宅街、ロードサイドに出店し、会社員の方からご年配、お子様連れのご家族の方まで幅広いお客様に鶏料理と釜飯を中心とした美味しい和食をお楽しみいただいております。

創業来、こだわり続けている「釜飯」は、明治時代から継承される伝統技法によりつくられる「手火山式本彼鯉節」を用いて毎日お店で丁寧にひく黄金色の「一番出汁」で丁寧にひと釜ひと釜を炊き上げています。鶏の旨みをギュッと閉じ込めた「素揚げ」は、外はバリッと、中はジューシーに仕上げられています。

世界が「和食」に注目する2020年に向けて、これからもひと手間のこだわりを大切に、一人でも多くのお客様に美味しい和の料理を提供し続けていきます。



※ドライバー・未成年のお客様の飲酒は固くお断りいたします。

※価格は全て税抜表示です。  
※画像はイメージです。

===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====

株式会社レイنز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نز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](mailto:pr@reins.co.jp) TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201