



かまどか グランドメニューリニューアル

看板メニュー「半身揚げ」に新味「スパイシーカレー」

&

ニンニクたっぷり「スタミナ」**「鶏のメリメロ焼き」**

～この夏にぴったりな“スパイシー”&“スタミナ”メニューなど17種類が新登場～

-かまどか全店で2019年6月12日(水)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56店舗 ※2019年5月1日時点)は、2019年6月12日(水)より、**グランドメニュー**をリニューアルいたします。新グランドメニューは、夏にぴったりの“スパイシー”や“スタミナ”のメニューなど、かまどかの強みである鶏料理をはじめとした17品の新商品が加わります。

新グランドメニュー 今年の夏は“スパイシー”&“スタミナ”の鶏料理が新登場！

■かまどか名物「半身揚げ」に食欲そそる「スパイシーカレー」が新登場



ひな鳥 半身揚げ スパイシーカレー(790円)

昨年のグランドメニューで発売された「ひな鳥 半身揚げ」は、外はバリッと中はジューシーな旨味で、年間の売上げで6万食販売を達成するなどお客様より好評をいただきました。かまどかでは「半身揚げ」の導入に伴い、揚げ物がより一層美味しく調理できる次世代分子調理器「Dr.Fry-2」を全店設置。鶏本来の旨みが味わえるジューシーで美味しい名物料理となりました。今回の新グランドメニューでは、人気の「半身揚げ」に新味が登場。新味「スパイシーカレー」は、夏にピッタリの刺激のかつスパイシーな香りが食欲をそそり、梅雨や夏バテなどで食欲が落ちがちな時期でも食べたくなる仕立てにしております。手羽、ムネ、モモ、ササミなど一度に色々な部位を楽しめるのも半身揚げならではの楽しみ方。夏休み、お盆休みなどで大勢での食事に皆でお楽しみいただけます。

■ニンニクたっぷりスタミナ特製ソースで食べる「鶏のメリメロ焼き」



鶏のメリメロ焼き(790円)

新商品として登場する「鶏のメリメロ焼き」は、ニンニクたっぷりの特製ソースで味付けした鶏料理です。メリメロとは、フランス語で「ごちゃまぜ」という意味。鉄(くわ)に置かれた熱々の溶岩石の上で「ジュージュウツ」という食欲をかき立てるような音と一緒に、モモ、皮、レバー、砂肝、軟骨といった食感の異なる部位をお楽しみ頂けます。一度食べたらヤミツキになること間違い無しの濃厚で香り高い特製ソースは、飲み物との相性抜群。生ビールやハイボール、レモンサワーなどシュワシュワとした炭酸系ドリンクが進む夏にぴったりの味わいです。

夏本番に向けて！身体作りや夏バテ対策に鶏料理

タンパク質たっぷりの鶏は、夏本番を前に身体作りを目指す方にぴったりの食材です。特に、ムネ肉には活性酸素を除去する効果があるとされているイミダペプチドが豊富に含まれており、夏バテ予防にも期待ができます。まさにこれからの時期にぴったりの鶏料理を、かまどかでは様々な形で提供いたします。



ちよい釜飯 鶏の釜飯(500円)



ちよい釜飯 イカ明太バター釜飯(500円)

かまどかのもう1つの名物料理「釜めし」に、ご飯の量を少なめにした「ちよい釜めし」が新登場。従来、茶碗3～4膳分ほどあった釜めしは、お酒のメにはしてはボリュームが多く注文しづらいというお客様のお声をいただいております。今回のブランドメニューのリニューアルでは、より釜めしを手軽にお召し上がりいただけるよう、メの「だし茶漬け」にしても丁度いいボリューム(茶碗2膳分ほど)にした新サイズを「ちよい釜めし」としてワンコイン500円で提供いたします。なお、「ちよい釜めし」のバリエーションは2種類でスタート。お客様の反応やご要望を伺いながら、今後バリエーション拡充を検討して参ります。

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、江戸時代から継承される伝統技法によりつくられる「手火山式本枯節」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「半身揚げ」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・20歳未満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。※使用しているお米は国産米です

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