PRESS RELEASE
報道関係者各位

令和2年11月4日
株式会社レインズインターナショナル

五島・対馬海域の「旬（とき）アジ」を使用した身厚で脂の乗った“あじフライ”が看板メニュー「あじフライ神楽坂さくら」広島LECTにOPEN

コロワイドグループの株式会社レインズインターナショナルでは、2020年11月5日（木）、広島県広島市西区のLECTに「あじフライ神楽坂さくら」をオープンします。

旬アジを独自の調理法で仕上げた、ふっくら身厚のあじフライ

あじフライ神楽坂さくらでは、「旬アジ（ときあじ）」のあじフライや厳選した豚肉を使用したとんかつ、季節限定の広島産牡蠣フライなどを、定食や丼ぶりで提供します。

屋号にもある“あじフライ”は、厳選した旬アジを使用した逸品。対馬海峡から五島列島の豊かな海原で4月から8月の間に漁獲され、 1匹あたり100g以上といった基準をクリアしたマアジのみ旬アジを名乗る事が出来ます。徹底した管理により、鮮度を落とさず年間を通じて提供します。

身厚でたっぷり脂が乗った旬アジを、低温でじっくり揚げる事により、ふっくらやわらかに仕上げました。植物性100％の油で揚げる為、仕上がりはサクっと軽く、飽きのこないおいしさを引き出します。

定食にはごはん、しじみ汁、国産キャベツの千切りが付いてきます。お米は新潟産の「こしいぶき」を使用。甘みと粘りのバランスが取れた、あじフライと相性抜群のお米です。

【店舗概要】

店舗名	：	あじフライ神楽坂さくら　LECT店
所在地	：	広島県広島市西区扇二丁目1番45号 LECTフードコート
電話番号	：	082-942-4800
営業時間	：	10:00 ～ 21:00
運営会社	：	株式会社Nisul

「あじフライ神楽坂さくら」は、2016年3月に東京・神楽坂で創業した「とんかつ神楽坂さくら」国内7店舗展開（2020年11月1日時点）の新しいブランドです。さくらのとんかつは、厳選した銘柄豚を徹底した温度管理で揚げる為、火が通っているにも関わらず肉の断面は“さくら色”で2センチの厚切りでもやわらかく、多くのお客様に支持をいただいています。

メニュー（一部紹介）

【※定食は、ごはん・しじみ汁・キャベツ付き。丼ぶりはしじみ汁付きです。】

■あじフライとロースかつ定食　890円

■海老フライとカニクリームコロッケ定食　790円

■かつ丼(ハーブ三元豚)　690円

■季節の差込　牡蠣フライ定食　990円

■かつまぶし　メンチ　790円

■カニクリームコロッケとメンチかつ定食	：790円
■かつまぶし　あじ	：790円
■ロースかつ定食 120g (ハーブ三元豚)	：790円
■あじフライとカニクリームコロッケ定食	：850円
■さくら定食（ロース・ヒレ・メンチ）	：890円
■ヒレかつ定食120g (ハーブ三元豚)	：890円
■あじフライとヒレかつ定食	：990円
■季節の差込　牡蠣とロースかつ定食	：990円
■長崎産あじフライ定食（2尾）	：1080円
■季節の差込　牡蠣とヒレかつ定食	：1080円

※価格は全て税抜き表示です。

店舗における安全安心の取り組み

■マスクの着用	：	全従業員マスクの徹底
■手洗い消毒	：	全従業員最低1時間に1回以上の手洗い消毒
■定期的な換気	：	定期的な空気の入れ替えを実施
■アルコール設置	：	アルコール消毒液の設置

【会社概要】
株式会社レインズインターナショナル　代表取締役：根本寿一
「とんかつ神楽坂さくら」、「牛角」、「しゃぶしゃぶ温野菜」等の飲食店を経営

コロワイドグループ

==========【取材・掲載に関するお問い合わせ】==========
株式会社レイン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
広報担当　安田　E-mail：pr@reins.co.jp　TEL：045-224-7200　FAX：045-224-7201