

鶏料理と鎌倉野菜の「骨付鶏 西ひで」 名物「骨付もも一本焼き」をリニューアル！！

ー うまさ・やわらかさ・ジューシーさをアップ！「檸檬サワー」との相乗効果で夏の疲れを撃退！！ー

CAグループで飲食事業を営む株式会社シーエークルース(所在地:東京都港区・代表取締役:和田 勉)は、鶏料理と鎌倉野菜の「骨付鶏 西ひで 六本木店」の名物料理「骨付もも一本焼き」をブラッシュアップし、さらに「うまさ・やわらかさ・ジューシーさ」を追求しました。鳥取県の銘柄鶏「大山鶏」の骨付もも肉を秘伝のスパイスに一日漬け込み、鶏油をかけながらじっくりと焼き上げています。骨付肉の美味しさを改めて実感できるメニューに仕上がりました。「西ひで」では、「骨付もも一本焼き」のリニューアルに合わせ、人気の高まっている「檸檬サワー」をさらに充実。夏のダメージや疲労の撃退に有効な鶏肉とレモンの組み合わせで、おいしく健康な夏の乗り切り方を提案します。



■ 夏のダメージに効果あり！鶏肉料理で疲労回復！！

30℃を超える屋外と冷房の効いた室内との温度差、強い日差し、発汗による脱水・ミネラル不足、夏のカラダは疲労がたまりがち。また、夏の強い日差しや空調による乾燥で肌もダメージを受けています。さらに、発汗量や排尿回数が増える夏は、汗や尿とともに鉄分が失われるため貧血になりやすい季節なのです。そんな夏のカラダダメージの回復には、鶏肉に含まれるさまざまな有効成分が役立ちます。

《 疲労回復 》

疲労したカラダを修復するには良質なタンパク質が必要です。筋肉や内臓の修復を図り、機能回復に貢献します。鶏肉は、タンパク質をつくる必須アミノ酸の含有量が豚肉や牛肉よりも豊富で、さらにタンパク質の分解を助けるナイアシンが豊富なので疲労回復にはぴったりの食材です。

《 肌ダメージの回復 》

鶏の脂に含まれるリノール酸などの不飽和脂肪酸には、肌の保湿を促しバリア機能をアップさせる効果があり、鶏肉に含まれるビタミンA、ビタミンB2、ナイアシン、コラーゲンは、粘膜の修復、健康を図り、肌ダメージを回復します。特にビタミンAは豚肉の3倍強、牛肉の約10倍と多く含まれている優秀食材です。

《 貧血予防・貧血改善 》

鶏肉は鉄分も豊富で、ほうれん草よりもやや多く含まれています。さらに鉄分の吸収を促進し、赤血球を構成するタンパク質や、造血作用をアップするビタミンB6も多いので、貧血予防・改善には力を発揮します。

■ 「骨付肉はおいしい」は本当?! うまい、やわらか、ジューシー! 名物「骨付もも一本焼き」

「骨付肉はおいしい」とよく言われますが、本当なのでしょうか。さまざまな研究や実験を通じて、次のようなことがわかっています。

- 骨のまわりの肉は細胞が壊れにくく水分を保持できるためジューシーである。
- 骨の髄液から旨味やコラーゲンがプラスされるので旨味が増し、肉質がやわらかい。
- 肉が骨についてそのまま加熱すると肉が縮みにくく、やわらかさが保たれる。

「骨付鶏 西ひで」では、鳥取県の銘柄鶏「大山鶏」のもも肉を骨付きのまま焼き上げた「骨付もも一本焼き(1,280円)」が名物料理です。このたび調理方法をブラッシュアップし、さらに「うまさ・やわらかさ・ジューシーさ」を追求しました。研究を重ねた秘伝のスパイスに一日漬け込み、鶏油をかけながらじっくりと焼き上げています。ガーリックやドライオニオン、ハーブの香りが染み込み、皮はパリッと、中の肉はほろほろとやわらかくジューシーです。骨のまわりの肉は特に旨味がギュッと詰まっており、手づかみで骨までしゃぶって食べるのがおすすめです。肉の旨味が溶け出た肉汁・鶏油に「銀シャリむすび」をつけて食べるのが「西ひで」スタイル。大山鶏のおいしさをダイレクトかつ最後まで味わってほしい渾身の一皿です。



■ ビタミンC、クエン酸でさらに効果アップ! 鶏料理に合わせるならレモンサワーがオススメ!!

ビタミンC、クエン酸が豊富なレモン。鶏料理の疲労回復効果を高めるのにぴったりな食材です。ビタミンCは、美肌効果や老化防止だけではなく、ストレス耐性アップ、血流悪化防止・改善、疲労回復作用のある栄養素の吸収アップなどの効果があります。特に鉄分の吸収にはビタミンCが力を発揮します。また、クエン酸は、疲労物質である乳酸を減らす働きや新陳代謝アップに効果があります。

「西ひで」ではレモンをたっぷりと使った「檸檬サワー」を充実させ、こだわりの鶏料理と合わせておすすめしています。定番の「いつものレモンサワー(580円)」から国産瀬戸田産レモンを使った「瀬戸内レモンサワー(600円)」、オリジナルの「甘酒レモンサワー(600円)」などめずらしいものまで、試飲を重ねてメニュー化した8種類もの「檸檬サワー」を取り揃えています。



■ 店舗情報

店舗名 骨付鶏 酉ひで 六本木店
住所 東京都港区六本木 5-2-1 ほうらいやビル 2 階
TEL 03-6434-7818
営業時間 月～土 18:00～翌 4:00(ラストオーダー 3:00)
日・祝 18:00～23:00(ラストオーダー 22:00)
定休日 不定休
URL <http://www.cafs.jp/web/restaurant/torihide/index.html>
Facebook <https://www.facebook.com/honetsukidori.torihide/>

■ 会社概要

商号 株式会社シーエークルース
設立 2016 年 8 月
資本金 995 万円
代表者 和田 勉
所在地 東京都港区浜松町 1-2-14 ユーデン浜松町ビル 5 階
TEL:03-6402-7757 / FAX:03-6402-7575

【CA グループ】

株式会社クリエイティブアルファ(グループ経営管理事業 / 人材教育事業 / 店舗運営コンサルティング)
株式会社シーエーリーディング(内装施工事業)
株式会社シーエーコマンドジー(設計デザイン事業)
株式会社シーエーセールススタッフ(人材派遣事業 / 人材紹介事業)
株式会社シーエーヒューマンリソース(香港における人材紹介事業 / 求人サイト運営)
株式会社鎌倉ベーカリー(ベーカリー事業)
株式会社シーエークルース(飲食事業)
株式会社シーエートレード(酒類卸売事業)

■ 本件に関するお問合せ先

株式会社クリエイティブアルファ 広報室 松葉谷 維子
TEL:03-6402-7573 / FAX:03-6402-7574
E-MAIL:kouhou@ca-group.jp
URL:<http://c-alpha.com/>