



～鳥良創業35周年 特別企画～

8月8日（木）販売開始 金箔シリーズ第二弾！

「おもてなしとりよし限定」一品で二度楽しめる

名古屋コーチンを贅沢に使用した「金箔の鶏ひつまぶし」が新登場！

SFPホールディングス株式会社（本社：東京都世田谷区玉川二丁目21番1号 二子玉川ライズ・オフィス10階 代表取締役社長 佐藤誠）が展開する、手羽先唐揚専門店の「鳥良」は2019年におかげさまで創業35周年を迎えます。みなさまに日頃の感謝をこめ、本年は35周年特別企画を実施してまいります。

創業35周年の特別企画「おもてなしとりよし」金箔シリーズ第二弾として、2019年8月8日（木）～9月30日（月）の期間限定で、名古屋コーチンをふんだんに使用し、さらに金箔をあしらった「金箔の鶏ひつまぶし」を全店にて販売いたします。

《そのままとシメで二度美味しい！名古屋コーチンを惜しみなく使用した贅沢な一品》

《金箔シリーズ第二弾》



今回ご提供する「金箔の鶏ひつまぶし」（税抜1,680円）は、香ばしく焼き上げた名古屋コーチンを惜しみなくふんだんにのせ、鶏肉の旨味とコクを存分に味わうことができる、鳥良のこだわりが詰まったご満足いただける一品です。まずはそのまま、そしてシメは和風だしのお茶漬けで…一品で二度楽しんでいただくことができる期間限定の贅沢なメニューとなっています。

販売店舗：おもてなしとりよし全店

(西新宿店・青山店・上野店)

販売期間：2019年8月8日（木）～9月30日（月）

販売時間：ランチタイム 11:30～14:30

ディナータイム 17:00～23:00

※売り切れ次第終了となります。

～「おもてなしとりよし」とは？～

「手羽先唐揚専門店 鳥良」では、1984年の創業当時から変わらず、厳選した鶏の手羽先を、独自にブレンドしたスパイスと1ヶ月寝かせたタレを用いた看板料理「手羽先唐揚」をはじめ、名物料理の数々を提供しています。

「おもてなしとりよし」は、鳥良が大切にしてきた「おもてなし」の形をさらに磨き上げ、手作りの料理、和装で心をこめたサービス、和モダンの粋な店内、すべてにおいて新たな価値の創造を目指した業態です。

https://www.sfpdining.jp/brand/omotenashi_toriyoshi/

《金箔シリーズ第一弾》



＜本件に関する報道関係者からのお問合せ先＞

「SFPホールディングス」広報事務局 広報担当：細井・石井・園部

TEL. 03-6261-7413 FAX. 03-6701-7543 Mail: info@kmcpr.co.jp