



デリバリー専門店新業態 大山鶏 使用焼き鳥&焼き鳥重専門店「壺の鶏将」 ミートソース専門店「東京ミートソース」2月27日にオープン

株式会社第一興商は、本格的な味をご自宅で気軽にお楽しみいただけるデリバリー専門店として、大山鶏使用焼き鳥&焼き鳥重専門店「壺の鶏将」（読み：いちのとりしょう）と、ミートソース専門店「東京ミートソース」を2月27日にオープンします。



「壺の鶏将」は、鳥取県の銘柄鶏・大山鶏を使用した焼き鳥重専門店です。熟練の焼師が1本ずつ丁寧に焼き上げ、ほどよい甘みと深みのあるしょうゆ風味の特製ダレに絡めた焼き鳥は、ごはんとの相性抜群です。そばろをごはんの上に敷き詰め、もも焼きとだし巻き玉子を乗せた“親子そばろ焼き鳥重”や、軟骨入りつくね、もも肉、皮、ぼんじりの4種を楽しめる“名物ミックス焼き鳥重”などをご用意しました。稀少部位を含むさまざまな部位が入った“焼き鳥盛り合わせ”は、ダレ・塩からお選びいただけます。

「東京ミートソース」は、牛タン挽肉を使用し、肉々しさをしっかりと感じられる旨味たっぷりのこだわりのミートソースが自慢のお店です。甘みを引き出した香味野菜に赤ワインのコクをプラスし、ひと口食べたら病みつきになるおいしさです。もちもち生パスタを使用した“牛タンミートソーススパゲティ”をはじめ、特製のチーズソースでさらに濃厚に仕上げた“牛タンミートソーススパゲティと濃厚チーズソース”、ミートソースと相性の良いサフランライスを組み合わせた“牛タンミートソースライス”もお勧めです。追加で半熟卵のトッピングも可能です。

当社は、昨年9月に唐揚げ専門店「壺の唐揚げ」をオープンして以来、デリバリー専門点を順次増やしてまいりました。デリバリーサービス「Uber Eats」と「出前館」にてご注文いただけます*。今後も既存店舗の厨房を有効活用し、お客さまのニーズに合わせたサービスを提供することで、新規顧客の開拓に努めます。

* Uber Eats、出前館は会員登録が必要です。Uber Eatsのみ、出前館のみ対応の店舗もございます。

■メニュー一例 ※価格は全て税込

大山鶏使用 焼き鳥&焼き鳥重専門店「壺の鶏将」20店舗



親子そば焼鳥重
1,380円



名物ミックス焼鳥重
1,580円



焼き鳥盛り合わせ(タレ) 5本
1,350円

ミートソース専門店「東京ミートソース」15店舗



牛タンミートソーススパゲティ
1,470円



牛タンミートソーススパゲティと
濃厚チーズソース
1,550円



牛タンミートソースライスと半熟卵
1,410円

■関連サイト

Uber Eats : <https://www.ubereats.com/>

出前館 : <https://demaie-can.com/>

*各店舗の詳細は、Uber Eats、出前館よりご確認ください。

参考：デリバリー専門店一覧（店舗数／開店日） ※2月26日現在

- ・脈々と受け継がれた秘伝の味「壺の唐揚げ」（44店舗／2020年9月）
- ・こだわりのお米で炊く絶品釜飯とおぼんざい「壺の釜飯」（8店舗／2020年9月）
- ・台湾まぜそば専門店「壺のまぜそば」（3店舗／2020年10月）
- ・インド人に教えてもらった秘伝のカレー「スパイスキーマカレー」（8店舗／2020年12月）
- ・名古屋発！B級グルメ台湾焼きそば「台湾夜市」（44店舗／2020年12月）
- ・ごはんが進む！チキン南蛮専門店「チキン南蛮本舗」（48店舗／2021年1月）
- ・台湾屋台料理専門店「台北キッチン」（3店舗／2021年1月）
- ・焼き肉弁当専門店「壺の巧」（46店舗／2021年1月）