



自宅で外食！お店の味を自宅で楽しめるデリバリーが続々オープン 炭火親子丼「鶏のしょう」、もちもち生パスタ「明太パスタマニア」6月21日

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、炭火親子丼「鶏のしょう」ともちもち生パスタ「明太パスタマニア」を6月21日にオープンします。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。

※写真はイメージです。



炭火親子丼「鶏のしょう」



もちもち生パスタ「明太パスタマニア」

「鶏のしょう」は、鳥取県の銘柄鶏・大山鶏を使用し、炭火焼にこだわった親子丼と焼き鳥の専門店です。こだわりの親子丼は、大山鶏のうま味を炭火の香りとともに玉子でとじることで味を凝縮しています。もも肉とむね肉のそれぞれの食感が楽しめます。“炭火焼 焼き鳥重”は、軟骨入りつくね／もも肉／皮／むね肉の4種が入った当店の魅力を詰め込んだ絶品丼です。“炭火焼き鳥盛り合わせ5本”は、鶏もも串／ねぎま串／鶏皮串／ハツ串／砂肝と人気の5本盛り合わせです。熟練の焼き師が1本ずつ丁寧に焼き上げます。焼き鳥を用いたメニューは、それぞれ【たれ】と【塩】から選べます。

サイドメニューには、ジューシーな鶏肉に大きめに刻んだゆで卵入りのタルタルソースをたっぷりかけた“チキン南蛮 自家製タルタル”や、カリッと揚げた鶏皮とポン酢の相性がバッチリの“鶏皮ポン酢”などをご用意しました。

「明太パスタマニア」は、厳選した明太子ともちもち生パスタの専門店です。オイルベースの“明太子パスタ”は、たっぷりの明太子に大葉のアクセントがさわやかな定番パスタです。味付き海苔をちぎってソースに溶かすと、磯の香りが楽しめます。バター醤油ベースのパスタにたっぷりの明太子と大葉、シャキシャキしめじを乗せた“明太子としめじのバター醤油パスタ”や、半熟玉子を崩して生パスタと絡めて食する“明太子とスルメイカの和風カルボナーラ”など、素材の味をシンプルに味わえる和風から濃厚なカルボナーラ仕立てまで、バリエーション豊かに取りそろえました。

当社は、昨年9月に唐揚げ専門店「鶏の唐揚げ」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。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。

NEWS RELEASE

■メニュー一例 ※価格は全て税込

炭火親子丼「巻の鶏しょう」 2021年6月21日オープン（配達エリア：1）

上野

※写真はイメージです。



鶏ガラスープ使用 炭火焼親子重 1,110円



炭火焼 焼き鳥重 1,270円



炭火焼き鳥盛り合わせ5本 1,350円

もちもち生パスタ「明太パスタマニア」 6月21日オープン（配達エリア：16）

仙台／大宮／有楽町／秋葉原／八重洲／品川／新宿／上野／渋谷／横浜／名駅／四条河原町／神戸／岡山本町／広島／熊本



明太子パスタ 890円



明太子としめじのバター醤油パスタ
1,090円



明太子とスルメイカの和風カルボナーラ
1,350円

■関連サイト デリバリー専門店一覧：<https://dkdining.com/lp0527/index.html>

Uber Eats：<https://www.ubereats.com/>

出前館：<https://demaie-can.com/>

* 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。
各店舗の詳細は、Uber Eats、出前館よりご確認ください。

※政府や各自治体からの要請などにより、オープン日は変更になる場合があります。