



お店の本格的な味をご自宅で デリバリー専門店「油淋鶏飯店」2月4日オープン 12種類の油淋鶏が丼で楽しめる！

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、新業態油淋鶏専門店「油淋鶏飯店」（読み：ゆーりんちーはんてん）を2月4日にオープンします。デリバリーサービス「Uber Eats」にてご注文いただけます。



※写真はイメージです

「油淋鶏飯店」は、カラッと揚げたジューシーな鶏もも肉に、にんにくと生姜が効いた特製の香味だれをたっぷりかけたスタミナ満点の油淋鶏を丼でご提供する専門店です。

油淋鶏丼は全部で12種類。オーソドックスな“定番！自家製油淋鶏丼”をはじめ、鉄板コンビ“タルタル油淋鶏丼”、いりごまをたっぷりかけた“ごまだく油淋鶏丼”、ガーリックチップが食欲をそそる“ガーリック油淋鶏丼”、ありそうでなかった“辛！油淋鶏丼”など、バラエティに富んだラインナップを取りそろえました。

ねぎにこだわった丼は、たっぷりの長ねぎをかけた“ねぎだく油淋鶏丼 白”と、さわやかな小ねぎの香りが口いっぱい広がる“ねぎだく油淋鶏丼 青”の2種類をご用意しました。味の違いをお楽しみください。

さっぱりと食べたい方には、自家製のたれにガリを加えて甘みと爽やかさをプラスした“たれにガリを使った油淋鶏丼”、フレッシュなレモン果汁を加えた“爽やかレモン油淋鶏丼”、大根おろしをトッピングした“さっぱり！おろし油淋鶏丼”がお勧めです。

“トマト油淋鶏丼”は、油淋鶏と相性抜群のトマトを合わせることで、よりジューシーな逸品に仕上がりました。

普通サイズで200gのごはんは、無料で300gの大盛りに変更することも可能です。ごはんが進むこと間違いなしの油淋鶏を、ぜひ大盛りごはんでお楽しみください。

当社は、2020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。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

■デリバリーメニュー一例*



定番！自家製油淋鶏丼
990円



タルタル油淋鶏丼
1,050円



ガーリック油淋鶏丼
1,050円



辛！油淋鶏丼
1,100円



ねぎだく油淋鶏丼 白
1,050円



ねぎだく油淋鶏丼 青
1,050円



爽やかレモン油淋鶏丼
1,050円



さっぱり！おろし油淋鶏丼
1,050円



トマト油淋鶏丼
1,100円

* 価格は全て税込です。メニュー代金とは別に、デリバリーサービスが定める配達手数料がかかります。
詳細はデリバリーサービスのウェブサイトをご確認ください。

■配達エリア (53エリア)

札幌／盛岡／仙台／郡山／宇都宮／大宮／千葉／柏／有楽町／秋葉原／神田／御茶ノ水／八重洲／浜松町／赤坂／品川／新宿／上野
錦糸町／大崎／浦田／渋谷／恵比寿／中野／池袋／日暮里／府中／調布／横浜／新横浜／関内／橋本／海老名／新潟／富山／甲府／松本
静岡／名古屋／栄／伏見／四条烏丸／四条河原町／京都／梅田／大阪本町／天王寺／神戸／岡山本町／広島／西中洲／博多／熊本

■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/>