



にっぽんの夏より一足早く、“かまどかの夏”到来！

「熟成鶏のひつまぶし風 釜炊きご飯」が新登場

5/20(火)より、季節限定メニュースタート

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社レイズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 五十嵐茂樹)では居酒屋「かまどか」(全国71店舗 14年5月1日時点)にて、5/20(火)~9月中旬まで、“夏のうまいもん”をテーマに季節限定メニューを導入。夏を代表する風物詩「ひつまぶし」を釜炊きご飯で、また、今が旬の宮崎県・島野浦産「縞鰯」、熊本県産の和製グレープフルーツ「河内晩柑(かわちばんかん)」等を導入し、“かまどかならでは夏”をご提供致します。

これから迎える“日本の夏”に先駆け、かまどかでしか体験できない“かまどかならではの夏”をテーマとした季節限定メニューを導入します。日本の夏の風物詩として人気の高い「ひつまぶし」は、鰻ではなく、オリジナルの「熟成鶏」に替え、釜炊きご飯に仕上げました。もちろんメにはかまどかならではの食し方、手火山式本枯節で引いた出汁で食す“出汁茶漬け”もご堪能頂けます。

また、今が旬を迎えなめらかな身質と上品な脂が味わえる宮崎県島野浦産「縞鰯」や、“夏イカ”とも呼ばれるスルメイカや、夏を代表する甘い野菜「とうもろこし」、初夏を感じさせる爽やかな酸味が特徴で“和製グレープフルーツ”と言われる「河内晩柑(かわちばんかん)」など、旬ならではの素材の美味しさも存分に味わえる“かまどかならではの夏”を、ぜひこの機会にお楽しみください。

メニュー表イメージ



※写真はイメージです。本メニューの価格は全て税別表示となっております

【一般のお客様のお問い合わせ】
株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間…月~金 10:00~18:00 / 土 10:00~15:00 / 日祝休)

【取材・掲載に関するお問い合わせ】
株式会社レイズインターナショナル(<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
経営企画部 広報 花田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201

季節限定メニュー“夏のうまいもん”

導入期間： 5/20(火) ~ 9月中旬まで

導入店舗： 「かまどか」全店にて

メニュー概要： 一部抜粋



「熟成鶏のひつまぶし風釜炊きごはん」
(ハーフ:690円 レギュラー:890円)
夏の風物詩として人気の高い「ひつまぶし」を、
かまどかならではの味わいで堪能してください。



「とうもろこしの天麩羅」(490円)
旬の甘さがぎゅっと詰まった、
夏を感じる天麩羅です。



「縞鰯のお造り」(540円)
日本有数の好漁場「宮崎県・島野浦」。
恵まれた生育環境で育った旬ならではの
なめらかな身質と上品な脂をお楽しみください。



「縞鰯のカルパッチョ」(540円)



「海老と彩り野菜の生春巻き 青紫蘇ソース」(540円)
さっぱりとした青紫蘇ソースがよく合う、
低カロリーでヘルシーな生春巻きです。



「熊本県産 河内晩柑(かわちばんかん)」(490円)
「和製グレープフルーツ」と呼ばれ、爽やかで
柔らかみのある酸味が特徴の“初夏の果実”。

価格は全て「税抜」表記です
内容は予告なく変更する場合があります

===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====
株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00 / 土 10:00～15:00 / 日祝休)

===== 【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====
株式会社レイズインターナショナル(<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
経営企画部 広報 花田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201