



～進化を続ける熟成肉～

名物 骨付き熟成鶏 (骨付きエイジングチキン) 冬の鍋、はじめました。

《期間限定にて11月5日より全国71店舗で販売開始》

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・代表取締役社長松宮秀丈)では居酒屋「かまどか」(全国 71 店舗 ※14 年 11 月 1 日時点)にて、本格的な“鍋シーズン”の到来に向けて、30～40 歳代の会社員を中心に家族から女性グループまで幅広い層から人気を得ている、かまどかオリジナル食材「骨付き熟成鶏」を使用した“鍋”を 11 月 5 日(水)より全店で導入致します。

この冬、かまどかでしか味わうことのできない、特別な“骨付きエイジングチキン鍋”を三種類ご用意致しました。

【熟成鶏のちゃんこ鍋】

手火山式本枯節・鮪節・利尻昆布でとった「一番出汁」に、熟成鶏と野菜の旨味が凝縮されたかまどかならではのちゃんこ鍋。青森県蓬田村の良質なたまごを使用した「ちゃんこ鍋専用 特製つけダレ」をつけて召し上がっていただくと、あっさりとしたちゃんこの旨みに濃厚なアクセントが加わることで、味の変化をお楽しみ頂けます。

【熟成鶏と海鮮の味噌チゲ】

熟成鶏の旨みと、海老・タラの“海の幸”ならではの深いコクの両方が一度に味わえるとても贅沢な味噌チゲです。

【骨付き熟成鶏の水炊き】

ぐつぐつとじっくり煮込んで完成させた、熟成鶏の旨みがたっぷり凝縮された白濁濃厚スープが絶品の水炊きです。

(※「熟成鶏のちゃんこ鍋」「骨付き熟成鶏の水炊き」は宴会コース料理でもお楽しみ頂けます)

ぜひこの冬は、特別な“骨付きエイジングチキン鍋”をお仲間やご家族と一緒にかまどかでお楽しみください。

【 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 岩田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201

《期間限定 “骨付きエイジングチキン鍋”のご紹介》

- 導入期間： 11/5(水) ～
- 導入店舗： 「かまどか」全店にて

- ◆「熟成鶏のちゃんこ鍋」(1人前 990円 ※ご注文は2人前より承ります。)
手火山式本枯節で取った一番出汁に「熟成鶏」ならではの旨みが凝縮された、かまどかならではのちゃんこ鍋。



鍋のメに「吉野葛おうどん」1人前 330円

熟成鶏のちゃんこ鍋 3つのこだわり



・骨付き熟成鶏

骨付きの状態ですべて20時間以上、低温熟成させ、鶏本来の旨みと柔らかさを引き出しました。



・お出汁

「手火山式本枯節(鯉節)・鮪節・利尻昆布」で引いた一番出汁に、野菜と熟成鶏。



・ちゃんこ鍋専用「特製つけダレ」

青森県蓬田村(よもぎたむら)で開発された良質なたまごを丸ごと1つ使った贅沢な特製つけダレ。

- ◆「熟成鶏と海鮮の味噌チゲ」(1人前 990円 ※ご注文は2人前より承ります。)



メの「ちゃんぽん麺」1人前 330円

熟成鶏の旨みと、海老・タラの“海の幸”ならではの深いコクの両方が一度に味わえる贅沢な味噌チゲ。

- ◆「骨付き熟成鶏の水炊き」(1人前 990円 ※ご注文は2人前より承ります。)



メの「吉野葛おうどん」1人前 330円

ぐつぐつとじっくり煮込んで完成させた、熟成鶏の旨みがたっぷりと凝縮された白濁濃厚スープが自慢の水炊き。

===== 【 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 岩田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201