

～『やきとりセンター』～

電撃レボン・夢のいいとこ鶏・岩手大地（だいち）鶏…
やきセンオリジナル商品が続々登場！

『新グランドメニュー』提供開始

2014年10月9日（木）～ 全店順次スタート

株式会社コロワイドのグループ会社である株式会社コロワイド東日本（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：四方田豊）は、『やきとりセンター』全店にて10月9日（木）より「新グランドメニュー」の提供を順次開始いたします。

“強炭酸”×“レモン”×日本最高級砂糖“和三盆”で仕上げたレモンサワー「電撃レボン」や、凍らせて旨みを閉じ込めた冷うまっ手羽唐「夢のいいとこ鶏」、国産若鶏「岩手大地（だいち）鶏」を使用した串焼きなど、オリジナリティ溢れるラインナップとなっております。

＜「やきとりセンター」新グランドメニュー概要＞

- 開始日：2014年10月 9日（木）～ 池袋サンシャイン通り店
10月13日（月）～ 新宿東口店
10月16日（木）～ 川崎リパーク店
※飯田橋店のみ2014年9月17日（水）～先行提供中

■メニュー一例：



やきセン渾身のサワー！
強炭酸 × レモン × 和三盆

【電撃レボン】
380円（税抜）

8気圧の強炭酸と上質な甘味でくちどけの
良い、日本の最高級砂糖と言われ和三盆
で漬けたレモンの夢のコラボ！



凍らせて旨い！冷うまっ手羽唐

【夢のいいとこ鶏】
1本 50円（税抜）

＜日和山＞ 10本
＜高尾山＞ 20本
＜富士山＞ 30本
＜チョモランマ＞ 50本



～岩手大地（だいち）鶏～

【串焼き】各2本 280円（税抜）

岩手の大地の恵みを存分に受けて
育った安心で安全な鶏肉です。更に
出荷前の休養期間を国の基準の2倍
も設けることで、より自然に近い鶏
肉を目指しました。

コケココサービス実施！

PM5:50 までに入店すれば

最初の1杯 **55円**（税抜）！！