



かまどかで体感「日本の食文化の素晴らしさ」

釜飯で味わう日本の夏

期間限定「和歌山産 熊野鮎の釜飯」／夏の土用「うなぎ釜飯」

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 根本 寿一）では「かまどか」（全国 69 店舗 ※2016 年 6 月 1 日時点）にて、7 月 13 日（水）より期間限定メニューの提供を開始いたします。和歌山県産熊野鮎（くまのあゆ）をはじめ、淡路島産たまねぎ、希少性高い白いとうもろこし「ピュアホワイト」など、夏ならではの旬の食材を存分に味わって頂ける期間限定メニューとなっております。

■期間限定 旬の釜飯「和歌山県産 熊野鮎の釜飯」

日本の夏ならではの旬の食材を釜飯でも味わって頂きたいと思い、7 月 13 日（水）より夏の風物詩「鮎」を使った釜飯をご用意いたします。全国でも有数の生産量を誇る和歌山県の「熊野鮎」を丸ごと一尾お召し上がり頂けるととても贅沢な釜飯です。夏の川魚の代表格「鮎」ならではの芳しい香りと上品ではのかな苦味と一緒に楽しみください。



和歌山県産 熊野鮎の釜飯（890 円）

■夏ならではの期間限定メニューも

フルーツのような甘みがあり生食でも味わえる白いとうもろこし「ピュアホワイト」や、甘くて柔らかい「淡路島産たまねぎ」、柔らかく辛みの少ない「新生姜」など夏に旬を迎える食材を使った期間限定メニューを 7 月 13 日（水）より導入いたします。夏ならではの期間限定の食材・料理を、ぜひかまどか定番「焼鳥と釜飯」と併せてお楽しみください。

淡路島産たまねぎのバターソテー
（390 円）新生姜の豚巻き
（390 円）生でも食べれるとうもろこし
ピュアホワイト（590 円）



和歌山県産 熊野鮎の塩焼き

(590 円)



骨まで食べれる

ふわっふわアジフライ (690 円)



新生姜サワー

(390 円)

新商品一覧

- ・和歌山県産 熊野鮎の塩焼き (590 円)
- ・和歌山県産 熊野鮎の釜飯 (890 円)
- ・淡路島産たまねぎのバターソテー (390 円)
- ・新生姜の豚巻き(塩・タレ) (390 円)
- ・夏の名物 手羽先の唐揚げ (1 本 130 円)
- ・生でも食べれるとうもろこし ピュアホワイト (590 円)
- ・骨まで食べれる ふわっふわアジフライ (690 円)
- ・美丈夫 特別本醸造 夏酒 (590 円)
- ・愛宕の松 ひと夏の恋 純米吟醸酒 生詰 (790 円)
- ・新生姜サワー (390 円)
- ・とうもろこしのひげ茶割り (390 円)

■「夏の土用」は「うなぎ釜飯」で特製ひつまぶしを

「土用の丑の日」に合わせて「鰻（うなぎ）」を食べる。この夏恒例行事を「かまどか」では、「うなぎ釜飯」にお店仕込みの出汁をかけ「特製ひつまぶし」として体験して頂くことができます。また店舗限定企画（※1）として、夏の土用の期間（7月20日～8月6日迄）に限り、「うなぎ釜飯」を特別価格（通常価格1,390円→特別価格1,000円）でご提供し、ご家族を中心にたくさんのお客様に日本の夏を存分にお楽しみ頂けたらと考えております。「夏の土用・土用の丑の日」には、ぜひ「かまどかの特製ひつまぶし」をお楽しみください。



うなぎ釜飯 (1,390 円)

（※1）店舗限定企画…一部店舗を対象とし7月16日（土）に折込チラシを計30万部以上実施いたします。本折込チラシをご持参の方限定特典として「うなぎ釜飯」を特別価格（1,000円）でご提供いたします。

■創業以来、お店仕込みの出汁でひと釜ひと釜炊き上げる「釜飯」

「氷温熟成鶏と釜飯 かまどか」にて創業以来、「焼き鳥」と同様にこだわり続けている看板商品「釜飯」。山形県蔵増地区産「はえぬき米（特別栽培米）」を、毎日お店でひく手火山式本枯鰹節の出汁でご注文毎にひと釜ひと釜を丁寧に炊き上げてご提供しております。まずは炊き立て「釜炊きご飯」をそのまま召し上がって頂き、次に「出汁茶漬け」にしてお食事のメとしてお楽しみ頂けます。現在では全13種類となるこの「釜飯」は、小さなお子様から会社員、ご年配の方々まで幅広い層のお客様からとても高い評価を頂いております。

※表示の価格は全て税抜き価格です。

※仕入れ状況により一部、期間中に販売が終了する場合がございます。

===== 【 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)