



平成29(にく)年酉年は“とりにく”の年！

毎月1日は「酉のイチ」

半額キャンペーン開催決定

＜第1弾2月1日は氷温熟成鶏の焼鳥・釜飯ほか全16品半額＞

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)は、「かまどか」(全国67店舗 ※2017年1月1日時点)にて今年の干支である「酉年」を記念し毎月1日を「酉のイチ」と題し、かまどかオリジナルのこだわりの鶏【氷温熟成鶏】をお得に体験していただくキャンペーンを2月より毎月実施致します。

■第一弾「酉のイチ」は来月2月1日(水)！他では食べられない「氷温熟成鶏」商品をはじめ16品が半額！

2月1日(水)に開催する第一弾「酉のイチ」では、氷温熟成ならではの奥深い旨みと柔らかさが自慢の美味しい鶏「氷温熟成鶏」を使った焼鳥や唐揚げ、チキンカツなどの鶏料理、かまどか創業来の定番メニュー「釜飯」の中から現在一番人気「鶏の釜飯」を【半額】で召し上がって頂ける大変お得な機会です。

もちろん料理以外にも「生ビール・ハイボール」に加え、「ソフトドリンク」も、何杯飲んでも【半額】でご提供致します。「氷温熟成鶏」の旨み・柔らかさを体験したことのない方は、ぜひ今回(2月1日)の「酉のイチ」を機会に一度召し上がってください。



【2月酉の市キャンペーン対象商品】

	通常価格	キャンペーン価格
・氷温熟成 鶏もものくわ焼き	890円 →	445円
・鶏の唐揚げ	590円 →	295円
・チキン南蛮	590円 →	295円
・お任せ串焼き5本盛り合わせ	890円 →	445円
・熟成チキンカツ	590円 →	295円
・鶏の釜飯	790円 →	395円
・生ビール	490円 →	245円
・ハイボール	470円 →	235円
・ソフトドリンク8種	290円 →	145円

【「酉のイチ」半額キャンペーン利用条件】

- ・ご利用店舗まで当日含む事前予約が必要です。(電話での予約) ※1/25より予約開始
- ・各店舗につき先着5組様限定となります、電話予約時にてご確認ください。
- ・キャンペーン内容は毎月変更となります
- ・適時かまどかホームページでご案内致します。
- ・他割引券や優待サービスとの併用可。



※商品の価格は全て税抜表示となっております。

氷温熟成鶏の特徴

【餌や飼育環境に配慮した鶏】

澄んだ空気・風・きれいな水に恵まれた環境の中で平飼いによって伸び伸びと健康的に育てた山麓鶏を使用しています。

【氷詰めによる氷温熟成】

大切に育てられた鶏はすぐには出荷せず、骨付きのまま2度以下の氷の中でひと晩「氷温熟成」させることで、肉質が柔らかくなり、ジューシーな旨みを引き出すことができます。

【熟練職人の手による手捌き解体】

ひと晩「氷温熟成」された鶏は、熟練された職人の手によって一体一体丁寧に部位ごと無駄なく解体しています。

【氷温チルド配送の流通確立】

これまで「氷温熟成」された鶏は一度冷凍させた上で店舗に配送していましたが、徹底した温度管理の元、氷温熟成の美味しい状態のまま、冷凍させることなく氷詰め状態で「氷温チルド配送」させる「流通」へ変更致しました。

【店舗での徹底した氷温チルド管理】

加工場から「氷温チルド配送」された鶏を、店舗においても氷詰めした専用保冷器で保管し、1日3回の温度管理を行います。常に「氷温」環境を保つことを徹底させ、いつでも美味しい状態を保ちます。



※画像はイメージ

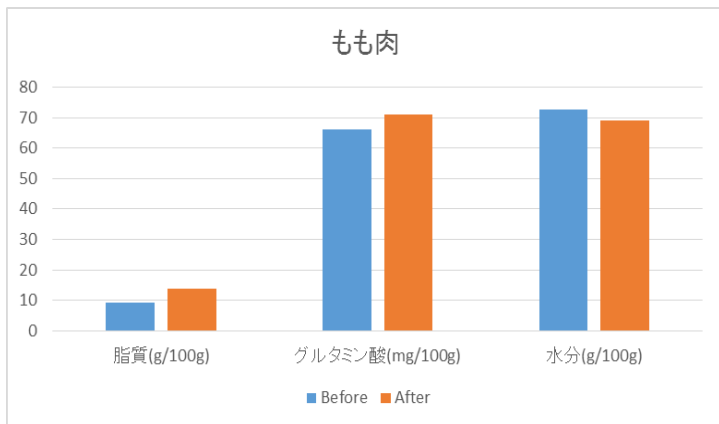
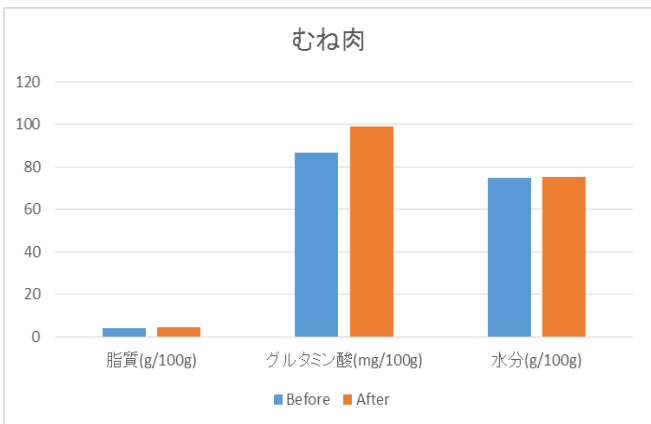
氷温熟成前(Before)と後(After)の成分含有比較

※自社調べ

- ・脂質……………もも肉**49%**増加、むね肉**10%**増加
- ・旨み成分(グルタミン酸)…もも肉**7%**増加、むね肉**14%**増加

もも肉	Before	After
脂質 (g/100g)	9.2	13.7
グルタミン酸 (mg/100g)	66	71
水分 (g/100g)	72.7	69

むね肉	Before	After
脂質 (g/100g)	4.0	4.4
グルタミン酸 (mg/100g)	86.7	99
水分 (g/100g)	74.9	75.2



===== 【 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)