



『やっぱり、ケンタッキー』

平成 29 年 9 月 14 日

本物！？の KFC 創業者カーネル・サンダースの登場で一同騒然！

年に一度の「カーネル誕生祭」

イベント「#カーネルあらわる」事後レポート

～調理サポートから接客まで、お客さまも驚きのおもてなし～

日本 KFC ホールディングスグループの日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社（社長：近藤 正樹、本社：神奈川県横浜市、以下：日本 KFC）は、ケンタッキーフライドチキン（以下：KFC）創業者カーネル・サンダースの誕生日を記念して、本年 9 月 13 日（水）にイベント「#カーネルあらわる」を KFC 東京ドームシティラクーア店で実施しました。

イベントでは、世界にたった 2 人しかいない「オリジナルチキンマイスター」の 1 人である笠原一樹が、世界的特殊メイクアーティスト JIRO さんの手で、カーネル・サンダースに扮して登場し、お客さまをおもてなししました。



「30%OFF パック」(写真はイメージです。)

■現代にあらわれたカーネル・サンダース？！

「オリジナルチキン」の調理サポートから接客まで、お客さまも驚きのおもてなし！

お客さまで賑わう KFC 店内に、突然あらわれたカーネル・サンダース。その姿に、周囲からは驚きの声が上がリ、店内は一時騒然としました。驚くお客さまに会釈をしながら早速キッチンに入り、「オリジナルチキン」の調理をサポート。キッチンを出てジャケット姿に着替えると、店内のお客さま一人ひとりに、名刺を配りながら挨拶し、日頃の感謝の気持ちを伝えました。最後に、できたての「オリジナルチキン」を頬張ると、変わらないおいしさに満足の表情を浮かべました。

■現代にあらわれたカーネル・サンダースの正体は…

変わることなく受け継がれるおいしさの秘密

今回、特殊メイクでカーネル・サンダースに扮したのは、「オリジナルチキン」のプロフェッショナル「オリジナルチキンマイスター」の笠原一樹。イベントを終えて、「とても貴重な経験でした。子どもたちからの予想以上の人気ぶりに驚きました。」とコメント。また「全スタッフにカーネル・サンダースの精神を受け継いでもらいたい。オリジナルチキンマイスターとしての使命を改めて感じ、身が引き締まる思いです。」と語りました。

【#カーネルあらわる】特設サイト

URL: <https://www.kfc.co.jp/campaign/arawaru>



< KFC のこだわり「オリジナルチキン」について >

KFC の「オリジナルチキン」は、カーネル・サンダースが調理法を完成させた 1939 年以來、78 年間、その製法はまったく変わることなく受け継がれてきました。カーネル・サンダースが「世界で日本の KFC が一番好き」と言ったのは、手間のかかるカーネルの調理法を、最も忠実に守り続けているからでした。

日本では、「オリジナルチキン」に使用する鶏は、KFC 登録飼育農場で飼育するハーフ鶏。それを店舗で 1 ピースずつ丁寧に手づくり調理しています。11 種類のハーブ&スパイスで味付けし、高品質の 100% 植物油を使い、最高温度 185℃ で約 15 分間、圧力釜で揚げるというカーネル秘伝の調理法は、日本に KFC が誕生して以来 47 年間、まったく変わることなく、本物のおいしさをお届けしています。

< オリジナルチキンマイスターについて >

「オリジナルチキン」の調理資格をもつ「チキンスペシャリスト」約 6,000 名の中でもトップレベルの S ライセンス取得者から選ばれている、世界でたった 2 人しかいない「オリジナルチキン」のプロフェッショナルです。KFC 創業者カーネル・サンダースの精神を忠実に受け継ぎ、「オリジナルチキン」への“こだわり”と“情熱”“おもてなしの心”をベースとする KFC ブランドの知識や「オリジナルチキン」の調理法を、全国各地の従業員とお客さまへ伝えています。

