

**日高屋はこの夏も「ちよい飲み」の手をゆるめません！
期間限定キャンペーン価格！で、物価高を吹き飛ばせ！**

「生ビールvsハイボール祭」で乾杯！

－社長“肝入り”の期間限定メニュー「コリ旨!砂肝」も新登場－

メディア先行試食・試飲会イベントレポート

株式会社ハイデイ日高（本社：埼玉県さいたま市大宮区／代表取締役社長：青野敬成）は、「熱烈中華食堂日高屋(以下、日高屋)」全店にて、2025年7月4日（金）より「生ビールvsハイボール祭」を期間限定で開催いたします。また、これに併せて期間限定メニューの発売も開始、それにさきがけ、6月4日にメディア関係者向け先行試食・試飲会を開催しました。



写真左から：(株)ニチレイフーズ・塩谷支社長、(株)ハイデイ日高・青野社長、キリンビール(株)・江田執行役員

「ちよい飲み」の日高屋、毎年夏の恒例「生ビール祭」に今年は陸ハイボールも参戦！

開会前の時間、会場にはハイデイ日高採用向けに制作された青野社長のインタビュー動画が上映されました。自身の過去を振り返りつつ、現在就職を検討されている方々と同じ目線で、社長自身も同じように悩みもがいていた日々を表現した動画が流されました。主催挨拶の冒頭で、ハイデイ日高・青野社長より、この夏スタートする「生ビールVSハイボール祭」キャンペーンへの意気込みとともに、開会前に会場で流された、ハイデイ日高採用向け動画について触れました。



株式会社ハイデイ日高 代表取締役社長 青野 敬成

「開会前に会場で流れていた動画は、弊社の採用のためのものです。今から32年前、私はもともと、現在の日高屋の前身である「らーめん日高」にアルバイトとして入社しました。以来、新入社員として最初は店舗で鍋を振っていた自分が、店長、地区長と、さまざまな段階を経て、今の立場に至るわけですが、この動画の制作にあたっては、私自身が過去の経験を振り返り、実際に厨房でチャーハンを作る姿を皆様にご覧いただくことで、私たちの会社は「頑張る姿勢を見てくれる人がいる」、そして「誰にでもチャンスがある」そういったことが伝わってほしい、そう思っています。



会冒頭では、青野社長自らが厨房に立ちチャーハンを作る映像を上映。

■ハイデイ日高 採用向けに制作した動画はこちら

<https://youtu.be/ksVSElFby8k?si=XYzBcK3XsfchGTw2>

私が入った頃、ハイデイ日高の店舗はまだ19店舗の時代で、今こうしてグループ全体で456店舗*まで拡大できたことは、ひとえにお客様、そして日高屋に関係するすべての皆様のおかげと感謝の気持ちでこの場に立たせていただいております。さて、本日発表させていただく「生ビールVSハイボール祭」に関しましては、毎年恒例の大人気キャンペーンで、麒麟一番搾り生ビールを、通常税込み価格390円を370円にてご提供します。「ちよい飲み」の日高屋らしく“とりあえず生ビール!!!”とご注文されるお客様がたくさんお越し頂くことを期待しております！」※店舗数は2025年6月現在のものです。

生ビールだけじゃありません！今年は陸ハイボールと対決形式に！

「さらに今年は、麒麟ビールの評判のウイスキー「陸」の炭酸割り、「陸ハイボール」も通常税込み340円を320円にてご提供させていただきます。「生ビールvsハイボール祭」と銘打って、このふたつを対決させ、盛りあげ効果と売り上げアップを狙います。“対決”という意味ならば、既に答えは出ていて、杯数では生ビールが圧倒的に出ています。ですので、勝負は伸び率で決めることにいたしました。

実は日高屋で陸ハイボールをキャンペーン価格でご提供するのは初の試みです。通常価格でも十分お手頃価格と自負していますが、生ビールと陸ハイボール、同時20円値下げは弊社としても頑張らせていただきました！物価高の今、外食するにも儉約、節約の文字が頭をよぎります、このキャンペーン価格で、もう1杯、いやもう2杯行っちゃおう！と、心置きなく楽しんでいただけたら幸いです」と熱く語りました。

生ビール&ハイボール、どちらにも合う期間限定メニュー「コリ旨!砂肝」



「こちらのキャンペーンと並行して期間限定のメニューも新たに展開します。名づけて「コリ旨!砂肝」です。こちらはコリコリ食感と肉の旨みがクセになる一品。砂肝は私自身も好きなおつまみですが、日高屋の業態からお出しするメニューとしては初！ご注文を受けてから厨房で油で揚げ、薬味ネギがアクセントの絶品おつまみです。油で揚げるため、パンチが効いてうまみも加わり、生ビール、陸ハイボールどちらにも相性抜群です」。

「ちよい飲み」で楽しく夏を乗り切ろう！日高屋の夏を支える2社が応援に！

ここで、日高屋で主に使用している生ビールと陸ハイボールのメーカーである麒麟ビール(株)の江田雄太執行役員、そして砂肝の食材提供メーカーでもある(株)ニチレイフーズの塩谷智之関東信越支社長のおふたりが応援に駆けつけ、各々そのおいしさの秘密を披露してくださいました。

麒麟ビールの江田執行役員からは、生ビールはサーバーから注がれて提供するため、毎日のディスペンサーの洗浄、日々のメンテナンスの徹底などがあってこそ、そのおいしさが生まれるわけです。「私たちが独自に行っている品質診断でも、日高屋様の各店舗では、業界の平均水準を大きく上回っており、従業員の皆さまが日々徹底して品質管理に努めてくださっていると感じます。

また、日ごろからたいへんご好評をいただいている「陸」は、富士のふもと御殿場で富士山の伏流水を使って丁寧に作られております。日高屋様の“高品質で手頃な価格”というポリシーと重なるものがあると思います。スキっとしたのど越し、フルーティで薫り豊かな陸ハイボールは、この夏、日高屋ファンの方々のニーズが高まるものと確信しております！」と頼もしいエールを送ってくれました。



麒麟ビール株式会社 執行役員
販売推進統括本部長 江田 雄太

生ビールや陸ハイボールがどんどん進む！最強のおつまみの登場！



株式会社ニチレイフーズ
関東信越支社長 塩谷 智之

株式会社ニチレイフーズの塩谷関東信越支社長は「家庭用の商品とは異なり、業務用商品は飲食店様用であるため、メニュー名などに企業名がでることはほぼありません。本日この場に登壇させていただいたのは「おいしく食べて楽しく飲みたい！物価高の中でも外食の楽しさをお届けしたい」という日高屋様の心意気に賛同し、一緒に盛り上げていきたい、との思いからです。砂肝はおつまみにピッタリの食材ですが、日高屋様では、ご提供直前に油で揚げること。風味がアップし、まさに生ビールや炭酸のキレとの相性は抜群ではないでしょうか。

実は、日高屋様では弊社の五目春巻きも、すでに定番おつまみとして大好評をいただいております。こちらも、具材が隅から隅まで入り、揚げたときの皮の艶、パリッと感など、この2月にさらなる改良を重ねた自信作です。今回の「生ビールVSハイボール祭」の特別メニュー「コリ旨!砂肝」、そして定番の五目春巻き、どちらもお酒がどんどん進む、最強のおつまみにふさわしいのではないかと思います」。

麺にも常にこだわりを持って、アップデート！新旧の食べ比べでその違いを実感！

さらにもう1つの話題、青野社長より「日高屋では2025年4月、細麺（中華麺）の改良リニューアルを実施、7月からは新たに太麺のリニューアルも実施予定です」。改良ポイントは、①細麺、太麺両方に共通して、小麦の風味がアップ ②細麺に関しては、ストレート麺に変更 ③太麺に関しては、少し太くなってもちり感がアップなどの改良点があります。「4月のリニューアルは発表の場は設けずひっそり?!と行ったので、逆にお客様からのご指摘や感想で、改良したことを実感するスタッフもありました。本日この場を借りて日高屋は、常においしさへの追求の手を緩めず、地道な工夫やリニューアルを行っていることも知っていただければ幸いです。お集りの皆さまには、新旧麺の食べ比べもご用意いたしました！ぜひその違いを感じてください」。



写真右：2025年7月より新しくなる太麺（左は従来の太麺）。
試食会では新・旧の麺の食べ比べを実施。

この夏の“ちよい飲み”はどう楽しむ？

ここで、応援に駆けつけてくださった江田執行役員、塩谷関東信越支社長、青野社長の3名でこの夏の“ちよい飲み”をテーマにトークセッションが行われました。



トークセッションでは、「日高屋で楽しむ“夏のちよい飲み”」をテーマに3者で盛り上がりました。

「生ビールVSハイボール祭をどのような方々に楽しんでいただきたいか？」という問いかけに、青野社長は「この物価高ですからね、以前のように2軒目3軒目とはしごができない、外食を楽しめない、なんとなく節約気分が発動しがち、、、そんな方々にこそ、ぜひご来店いただきたいと思います。日高屋にすれば、おいしい生ビールと陸ハイボールが1杯でも2杯でも気軽に飲める！と。とにかく気持ちよく飲んでいただきたいですね」。

それに続き江田執行役員からは「日頃からのお客様はもちろん、このキャンペーンを知ったお客様が日高屋を訪れ、また来たいな、と思ってもらえればと」。「それは大いに期待できますね！ 私の勤める関東信越支社は太田にありまして。仕事帰りに日高屋さんで1杯、というのがよくあります。日高屋さんの店舗の多くは駅近にありますから、気がつけばつい寄ってしまい（笑）色々食べて飲んで、満足して帰るっていうのはサラリーマンの元気の源です。明日も頑張ろうと、英気を養う場なんじゃないかと。そんな私のような方、多いと思います」と塩谷関東信越支社長。青野社長も「嬉しいことを言ってくださいます！ 頑張ります！」と語りました。

続いて、「日高屋で生ビールと陸ハイボールに合う、それぞれのおすすめのおつまみは？」という問いかけに対して、青野社長の答えは「とりあえず生ビール派なので、スピードメニューをまずたのみます。キムチや三品盛合わせです。あとニチレイさんの宣伝みたいですけど、宣伝じゃなくて、五目春巻きも必ずと言っていいほど頼みます。これがまた、カラッときれいに色づいておいしいんです」と回答。



株式会社ハイデイ日高
代表取締役社長 青野 敬成



キリンビール株式会社 執行役員
販売推進統括本部長 江田 雄太

江田執行役員は「急に暑くなってきましたからね、実は今日のランチは、日高屋さんの黒酢しょうゆ冷し麺です。周りでも注文している方が多くて、さすが！夏場のお客様の動向もしっかりおさえておられると感心させられました。そして、お酒に合うと言えば、ずばり！一番搾りと餃子です。ピリ辛のバクダン炒めも、生ビール、陸ハイボールの両方に合います」。

塩谷関東信越支社長からは「私は、いつも2部制で飲んでいます。1部は生ビールとおつまみ唐揚げ、五目春巻きです。手前味噌ですが春巻きは1本55g、具材たっぷりな上、日高屋さんだと2本お皿に載ってきます。それだとお腹いっぱいになってしまうので、ぜひ一本から注文できるよう、ご検討いただきたいです

（笑）。2部はというと、飲み物を陸ハイボールに変えて、定食の単品、例えば肉野菜炒め、などです。これで野菜不足を解消しています。そしてこの夏はなんといっても新メニューの砂肝でしょうか」。



株式会社ニチレイフーズ
関東信越支社長 塩谷 智之

それに応えるように、青野社長から「限定メニューの「コリ旨!砂肝」ですが、価格はできるだけ抑えめに設定させていただきましたので、ぜひ多くのお客様に食べていただきたいです。日高屋で提供するにあたり、油で揚げること、肉のうまみにさらにコクやパンチが加わります。全店舗での提供ですので、ニチレイ様には食材の手配にご尽力いただきまして、感謝しております」。

値段以上の満足感が得られる日高屋を目指して



試食は、砂肝と春巻き、新・旧太麺をご用意。

このあと、試食タイムとなり、キリン一番搾り生ビールと、陸ハイボール、おつまみの「コリ旨!砂肝」「五目春巻き」、そして、7月からリニューアルの太麺を使った味噌ラーメン新旧食べ比べセットが、来場者に配られました。「麺の話をしてきましたが、実は味噌ラーメンはスープも改良リニューアルしております。併せてお味見をどうぞ。また、今回は麺を味わっていただくため、具材はなしでのご提供となります」と青野社長。ご来場者の方々に試食の感想を伺うと「砂肝は、普段なかなか食べる機会が少ないので、うれしいですね、しかも、意外にさっぱりおいしいです」「コリコリ食感が抜群です。お酒がなくても食べたいウマさ!」「麺は明らかに違いますね。小麦のふ

わつといい香りがします」「太さが変わった点以上に良いなと思ったのは、モチとした感じ、モチモチ感がアップしている点です。そして、確かに！スープがおいしくなっています。味が変わったというより、コクや深み、味噌の風味が立っている感じです」。

飲み物に関しては「一番搾りはジョッキでのむと、よりおいしく感じますし、よく冷えていきりとしています」「陸ハイボールは、初めて飲んだのですが香りが上品で、華やかです」「薫り高くフルーティで、陸ハイボールってこんなにおいしいものなんですね！」などの感想を頂きました。



日高屋「生ビールVSハイボール祭」試食・試飲風景

ちよい飲み需要の拡大と、2025年後半、そして今後の日高屋の目指すもの



日高屋は、値段以上のおいしさやサービスといった付加価値をしっかりとつけて、今後も成長を続けてまいります。

会も終盤にさしかかり、記者からの質疑応答の後、青野社長は「おかげさまで日高屋は、422店舗を展開し、このあと14店舗の出店が決定、今期20店舗も達成しそうです。また、1店舗当たりの売り上げも順調に伸び、営業利益も順調に推移しております。ただし、今お客様、消費者の皆さまは、物価高、値下げという言葉に敏感になっておられます。外食産業は現在大きく値下げをすることは非常に難しい局面に立たされております。日高屋は、値段以上のおいしさやサービスといった付加価値をしっかりとつけること、そして、そのような状況の中でも、サクッと飲んで帰りたい“ちよい飲み”の文化が浸透している今を逃さず、今後も成長を続けるべく、頑張っております」と述べ、会を締めくくりました。

【「生ビールvsハイボール祭」概要】



- ・実施期間：2025年7月4日（金）～8月下旬まで(予定)
- ・対象店舗：日高屋全店
- ※一部、提供商品が異なる店舗がございます。



- ・商品名：「麒麟一番搾り」
- ・通常価格：通常価格355円（税込390円）
- ・期間限定価格：337円（税込370円）

- ・商品名：「陸ハイボール」
- ・通常価格：通常価格310（税込340円）
- ・期間限定価格：291円（税込320円）



【期間限定メニュー「コリ旨!砂肝」】



- ・商品名：「コリ旨!砂肝」
 - ・価格：191円（税込210円）
- ※発売期間：2025年7月4日（金）～8月下旬まで(予定)



【企業情報】

会社名：株式会社ハイデイ日高
 所在地：埼玉県さいたま市大宮区大門町二丁目118番地 大宮
 門街 SQUARE 10階
 事業内容：中華料理を中心とした飲食チェーンの展開と経営
 店舗数：456店舗(2025年6月12日現在、FC店舗を除く)



日高屋に関する情報は、

X(旧 twitter)(@hidakaya_tweet)、Instagram
 (hidakayagroup_official) で随時配信しています。