

報道関係者各位  
プレスリリース



手羽先居酒屋  
**手羽一郎**

2018年1月10日

 subLime Group

株式会社パートナーズダイニング

手羽一郎 本町店

---

ウイスキー&ソーダのシンプルハイボールで  
揚げ立てアツアツ、ジューシーからあげが何個でもイける！  
成年にちなみ【ワンワン価格 1,100円】で再登場！  
手羽一郎本町店限定【からあげ&ハイボール食べ飲み放題】

---

昨年の酉年イベントで大好評だった「からあげ&ハイボール食べ飲み放題」が復活！  
今年は成年にちなみ、ワンワン価格 1,100円 で再登場！手羽一郎本町店限定【からハイ】

subLime Group 株式会社パートナーズダイニング(本社:新宿区西新宿、代表取締役社長:中村英樹)は、手羽一郎本町店にて、からあげ&ハイボール食べ飲み放題イベントを今年の干支、成年にちなみ1月11日(ワンワンの日)より、ワンワン価格 1,100円(税別)にて販売致します。



-本件に関するお問い合わせ先- 株式会社パートナーズダイニング 広報担当:設楽  
TEL:03-5332-6231(10:00~19:00) E-MAIL:[m.shitara@partners-dining.co.jp](mailto:m.shitara@partners-dining.co.jp)



## ■大好評！手羽一郎の「からあげ&ハイボール食べ飲み放題」

通称「からハイ」 成年ちなみ ワンワン価格 1,100 円(税別)

昨年、酉年イベントとして1月に緊急開催した手羽一郎の「からあげ&ハイボール食べ飲み放題」、通称「からハイ」。本町店では1~2月のたった2か月間のみ開催とあって、問い合わせ多数、連日大盛況のイベントとなりました。

そんな話題の「からハイ」イベントが新春限定のお年玉企画として、この度復活！今年は成年にちなみ、1/11(木)ワンワンの日からの開催。また90分の食べ飲み放題がワンワン価格、お一人様 1,100 円(税別)でご提供致します。

手羽一郎のからあげは醤油ベースでしっかりめの味付け。アツアツ、ジューシーの揚げ立てカラアゲは、スッキリ飲み口のハイボールがグイグイ進みます。この最強、黄金コンビ「からあげ&ハイボール90分食べ飲み放題」は、今年も2月末までです。

### ▼1/11(ワンワンの日)スタート！

「からあげ&ハイボール 90分 食べ飲み放題」

成年ワンワン価格 お一人様 1,100 円(税別)

#### ■概要

鶏のからあげ(通常 499 円)食べ放題とハイボール(通常 299 円)飲み放題の90分制を期間限定、お一人様 1,100 円でご提供致します。

※手羽一郎 本町店限定のイベントです。

※ご予約の状況により実施していない場合がございます。

#### ■手羽一郎 本町店 店舗概要

大阪府大阪市中央区備後町3丁目1-15

電話. 06-6209-3610

#### ▼営業時間

月~土、祝前日:

ランチ:11:30~14:30

ディナー:17:00~23:30 定休日:日、祝日

店舗詳細 <http://www.tebaichiro.jp/shop/10043>



#### ■鶏自慢居酒屋【手羽一郎】とは



揚げたてアツアツ、パリッとジューシーな「究極の手羽先唐揚げ」を看板メニューに掲げ、仙台・新宿・大阪本町の計3店舗を展開する「鶏自慢居酒屋 手羽一郎」。2014年から名古屋で開催されている「手羽先サミット」にも2年連続出店し、スパイシーでクセになる自慢の「究極の手羽先唐揚げ」は多くの方に愛されています。

手羽一郎の自慢は「手羽先唐揚げ」だけではありません。定番の居酒屋メニューや豊富な品ぞろえのアルコールメニューが安くて、うまい、コスパ抜群の居酒屋であること。ほとんどのメニューが 299~599 円でラインナップ、コース料理も飲み放題付き 2980 円~とお父さんのお財布に嬉しい居酒屋です。

## ■株式会社パートナーズダイニング



40年以上継続する安定したブランドの居酒屋「北の家族」と、監獄がテーマの「監獄レストラン ザ・ロックアップ」を柱に19業態を展開。産地と素材にこだわり「ほんものの食材」を料理長が届ける居酒屋業態と完成度の高いテーマレストラン業態は、挑戦の手を緩める事なく前進し続けています。

パートナーズダイニングは「やりたいこと」「楽しいこと」を叶え続ける居酒屋・レストランです。食事を通して、たくさんのお客様に幸せと笑顔を全国にお届け致します

-本件に関するお問い合わせ先- 株式会社パートナーズダイニング 広報担当:設楽  
TEL:03-5332-6231(10:00~19:00) E-MAIL:[m.shitara@partners-dining.co.jp](mailto:m.shitara@partners-dining.co.jp)