

日本三大地鶏・比内地鶏のやきとり専門店『心齋橋 今井屋本店』にて
天然コラーゲンたっぷりの夏限定メニューが新登場！！
紫外線や冷房でダメージの多い夏の肌に食べて潤いを！
ひんやり『比内地鶏冷麺』

株式会社ダイヤモンドダイニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：松村厚久）が運営する比内地鶏を使ったやきとり専門店『心齋橋 今井屋本店』では、店自慢の鶏出汁を使用した夏期限定メニュー『比内地鶏 盛岡コラーゲン冷麺』のご提供を2017年7月よりスタートしました。



全国で約50種類ある地鶏の中でも、三大地鶏に数えられる「比内地鶏」。伝統を受け継ぎ、恵まれた大自然の中で愛情を込め、土を踏ませて育てられた究極の地鶏です。

この比内地鶏の鶏ガラを100%使用し、水と鶏ガラだけで作りだすスープは、旨味成分のグルタミン酸とコラーゲンがたっぷり含まれています。歯応え抜群の盛岡麺使用、比内地鶏コラーゲンスープで食す夏季限定の一品です。

厳しい日差しや冷房でお疲れ気味の肌に天然コラーゲンでご褒美を！

- 提供期間：7月1日（土）～8月31日（木）
- メニュー価格：比内地鶏 盛岡コラーゲン冷麺
 <ランチ>1,000円（税込）
 <ディナー>1,300円（税抜）

日本三大地鶏・比内地鶏の雌だけを使用したやきとり専門店『心齋橋 今井屋本店』

日本三大地鶏のなかで最も美味しいと言われる比内地鶏。「今井屋」では、比内地鶏の雌鶏のみを使用したこだわりのやきとりをご提供いたします。

「今井屋」では、こだわり抜いた飼育方法で高品質の鶏を生み出し、その美味しさを全国に広めた秋田・比内町の阿部さんを中心に生産された比内地鶏を取り扱っております。備長炭を使用し焼き上げるやきとりは、「強火の遠火」で一瞬にして表面をパリッと焼き上げ、肉の旨みを内側に閉じ込めます。

<『心齋橋 今井屋本店』基本情報>

- 住所：〒542-0083 大阪府大阪市中央区東心齋橋 1-17-26
- アクセス：地下鉄御堂筋線 心齋橋駅 徒歩1分
- TEL：06-4963-9088
- 公式URL：<http://diamond-dining-shops.jp/imaiyahonten/shinsaibashi>
- ぐるなびURL：<https://r.gnavi.co.jp/c429700/>



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 亀田
 TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086
 E-mail pr@diamond-dining.com HP <http://www.diamond-dining.jp/>