

報道関係者各位

「bibim'」、「コッキオ」の株式会社高麗貿易ジャパンが新ブランドを展開
韓国スタイルのフライドチキンのお店
「CHI-MEK (チメク) 北浜店」
2021年3月22日にグランドオープン

「bibim' (ビビム)」、「コッキオ」などの韓国料理ブランドを商業施設やフードコートなどを中心とした飲食店を運営する株式会社高麗貿易ジャパン(大阪市中央区北浜)は、3月22日、韓国スタイルのフライドチキンが味わえるカジュアルダイニング「CHI-MEK (チメク) 北浜店」をグランドオープンいたします。

最新店の「CHI-MEK」は、石焼ビビンバやスンドゥブチゲなどが気軽に楽しめる韓国食堂的な「bibim'」や、タッカンマリ、タットリタン、サムギョプサルなどを仲間と楽しむ韓国酒場「コッキオ」とは違ったアプローチで韓国料理の魅力を伝えます。

看板メニューは「韓国式フライドチキン」。「気軽にフライドチキンとビールを楽しんでいただく」ことをテーマに、韓国スタイルのフライドチキンをビールと一緒に味わい、楽しい時間を過ごしていただけるお店となっています。そのため、韓国で「フライドチキンをアテにちょっとビールでも飲みに行く?」という意味もある「CHI-MEK (チメク)」という言葉で店名にしました。

名物となる「韓国式フライドチキン」は、本場のフライドチキンを徹底研究。そこに日本人のお客様に親しんでいただけるような工夫を盛り込んでいます。社内に韓国人シェフがいる株式会社高麗貿易ジャパンだからこそ実現できた、フライドチキンとなっています。



『韓国式フライドチキン』について

外がサクサク、中身がジューシーな食感のコントラストが楽しいフライドチキン。スナック菓子に近いようなそれだけでおいしい、ほんのりスパイス感と旨みを感じさせるコロモが大きな特徴です。漬け込んで下味を付けた鶏肉の旨味とコロモの旨味。この2つが生み出す旨さのかけ算が魅力です。

特にビールに合うことから、韓国では1万5000~2万の専門店があり、カジュアルな酒場として愛されています。

CHI-MEKのフライドチキンの注文方法

① フライドチキンの種類とボリュームを選ぶ

骨ありor骨なし、1羽(約600g)orハーフ(約300g)をセレクト。

② ソースを選ぶ

コロモや鶏肉に下味をつけて揚げているのでソースなしも可能ですが、1種200円のソースを選ぶのがスタンダード。またソースは別添のほか、最初から絡めるタイプも選べます。

骨ありフライド 1羽(約600g)は2,750円



CHI-MEKのフライドチキンの特徴



① オリーブオイルを使いカリッと仕上げる!

韓国式フライドチキンの大きな特徴のカリッととした仕上げの秘密は、2つのフライヤーを使い分けた揚げ方。高温のオリーブオイルで揚げてカリッと仕上げています。



② 韓国の揚げ方に 質の高い銘柄鶏を組み合わせる!

コロモや揚げ方は韓国人シェフが現地のメニューを研究。素材の鶏肉には、いろいろな鶏を試した結果、現在の国産銘柄鶏にたどり着きました。このジューシーで力強い旨味の鶏肉の良さを生かすように、揚げ方やコロモに独自の工夫をして、ベストの状態にしています。



③ さまざまなニーズに応えられるよう 多彩なタレを用意!

北浜という土地柄もあり、上司と部下など会社員の男女の組み合わせも多め。そこで、力強い辛さのマラーソースから、辛さに弱い方のためにコクはあるけど辛いカルビソースまで、7種のソースを用意しています。

＜ソースの種類＞ヤンニョムチキンソース、マーブリングソース、スパイシーマヨソース、ハニーバターニンニクソース、プリンクルソース、カルビソースマラーソース

CHI-MEK特製チキンメニュー

店内では、スタンダードなフライドチキン以外に、チーズやトマトソースなどをトッピングしたアレンジフライドチキンをご用意しています。

コチュマヨチキン 1羽 3,050円

青唐辛子とマヨネーズを絡めた玉ねぎの 슬라이スをトッピング。マヨの旨味のあとにほんのりとくる辛さ。



トマトチーズチキン 1羽 3,050円

トマトソースとチーズをトッピング。コクのあるモッツァレラとトマトの旨味が心地いい辛いメニュー。

レットコンボチキン 1羽 3,050円

素揚げのチキンは全体にふわりとやわらか。絡めたスパイスソースは、甘みのあとにパンチのあるくせになる辛さ。



フライドチキン以外にも気軽にアルコールを楽しんでいただけるよう、チャンジャ300円や豚バラポッサム550円、チーズタッカルビ680円などの韓国スタイルのおつまみを用意。ランチタイムには、ヤンニョムチキンセット900円やコチュマヨチキンセット900円などのほか、チーズタッカルビ丼850円や石焼きビビムバ850円などを提供します。

また、韓国式フライドチキンは、本国同様、テイクアウトにも注力。11:30～22:00の時間帯でお持ち帰りができます。

※価格はすべて税込みとなります。

新店舗概要

店舗名：CHI-MEK(チメク) 北浜店

所在地：大阪府大阪市中央区北浜1-5-10

定休日：日曜・祝日

営業時間：テイクアウト11:30～22:00、イートイン11:30～14:00、17:30～22:00

価格帯：ランチ1000円、ディナー3000円

TEL：06-6484-6112

URL：<https://www.koti.co.jp/news/871/>

■取材に関するお問い合わせ先

株式会社 高麗貿易ジャパン 担当：浅川恵司（あさかわ さとし）

TEL：06-6203-8877 / MAIL：s_asakawa@koti.co.jp