

カジュアルな鉄板焼き専門店 鉄板や「かんろ」「御堂」

『年越し焼そば』期間限定発売

年越しの縁起担ぎ食材を使用したプレミアムメニュー

2013年12月26日(木)～12月31日(火)

<http://www.idea-co.jp/>

新鮮な食材を使ったカジュアルな鉄板焼き専門店「かんろ」と「御堂」を運営する株式会社アイデア(本社:大阪府吹田市、代表取締役社長 淀井三智、以下アイデア)は、年越しの季節限定の縁起担ぎメニュー『年越し焼そば』を2013年12月26日(木)から12月31日(火)までの期間限定で販売いたします。

アイデアは、当系列店舗でしか食べられない専門業態を独自の手法で開発し、専門料理とおいしいお酒、そして情熱的な接客でお客様に感動頂き、幸せになってお帰りいただく、レジャー型外食産業を創設する企業です。

今回、期間限定で発売する『年越し焼そば』は、新たに迎える2014年への運氣アップの願いが込められた特撰の縁起担ぎ食材がふんだんに使われたプレミアムメニューです。

通常の店頭で提供している焼きそばとは一味違う、こだわりの食材を使った本商品は、おみやにも喜んで頂けるメニューとなっております。ご家族やご近所の方々と楽しい年越しをお過ごしくださいませ。



【商品概要】

品名 : 年越し焼そば

販売期間 : 2013年12月26日(木)～12月31日(火)

販売価格 : 888円(税込み)

販売店舗 : 鉄板や かんろ 天六店／浜松町店

鉄板や 上方御堂 淀屋橋店／銀座八丁目店

※店舗によって営業日・営業時間がことなりますので、予めご確認ください。

※売り切れ次第、終了となります。

※【鉄板や 上方御堂 淀屋橋店】は30日で終了となります。



<特撰 縁起担ぎ食材>

- ・あげ玉: あえて後のせにして(運気を)サクッと上げる!
- ・紅生姜: 金運をあらわすおめでたい色!
- ・ねぎ: 生命力が強く永く散らない!
- ・豚: 世界共通で富と繁栄の象徴!
- ・エビ: 腰が曲がるまで長生き!

【鉄板や「かんろ」】

新鮮な旬の食材を使ったカジュアルな鉄板焼き専門店、その名も「鉄板や かんろ」。肉、海鮮、野菜などの美味しい食材を使った鉄板焼きに加え、大阪ならではの好み焼き、焼きそばを囲めば、気の合う仲間同士でネクタイをゆるめて、ほっと一息、一日の疲れを癒して頂けます。

【鉄板や「御堂」】

新鮮な旬の食材を使い、お箸でいただく鉄板焼き専門店、「御堂」ではカジュアルな雰囲気の中にも、素材は最高のものにこだわっています。厳選した国産の和牛、豚、鶏を使用しております。また、その他、仕入れの状況に合わせて全国から取り寄せた美味しくて新鮮な素材を鉄板焼き「御堂」で是非ご堪能下さい。

【株式会社アイデア概要】

会社名 : 株式会社 アイデア

所在地 : 大阪府吹田市豊津町 13-44 ユカミ江坂ビル 402 号

代表者 : 代表取締役社長 淀井 三智

事業内容 : 21 世紀をリードするレジャー型外食事業: 宮崎地鶏炭火焼「車」、宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」、鉄板や「かんろ」、鉄板や「御堂」を運営。セルフサービス方式によるフローズンヨーグルトの販売「パーティーランド」の運営。不動産賃貸事業。

設立 : 1985 年 2 月 22 日

資本金 : 6990 万円

売上高 : 220,445 万円 (2012 年度実績)

U R L : <http://www.idea-co.jp/>