

**鶏料理専門店 宮崎地鶏炭火焼「車」 巣鴨店限定
巣鴨店特製“敬老の日”にちなんだ長寿粥！
宮崎県産 黒皮かぼちゃの長寿粥販売**

2014年9月14日(日)・15日(月)・16日(火)限定販売

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

宮崎地鶏炭火焼「車」、鉄板や「かんろ」、鉄板や「上方御堂」、宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」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、宮崎地鶏炭火焼「車」巣鴨店にて、2014年9月14日(日)・15日(月)・16日(火)の三日間限定で「宮崎県産 黒皮かぼちゃの長寿粥」を販売致します。

多年にわたり社会につくしてきた老人を敬愛し、長寿を祝う、“敬老の日”を記念して、多くの高齢者で賑わう巣鴨店限定で、日本古来の品種で希少価値の高い宮崎県産「黒皮かぼちゃ」を使ったお粥メニューを開発致しました。

まろやかな甘みときめ細かな舌ざわりがあり、果肉が粘質で煮くずれしないことから、日本料理の最高級素材として高い人気「黒皮かぼちゃ」をふんだんに使用致しました。

ランチタイム、ディナータイムでは800円(税込)で、9月16日(火)のみ、特別に朝食時間の「朝粥メニュー」にて、500円(税込)でも提供致します。

「車」独自の鶏ガラスープに、よそでは味わえない貴重な食材である宮崎の「黒皮かぼちゃ」を使用し、健康にも良いかぼちゃを使用した「長寿粥」は「車」ならではの味わって頂けるメニューです。

「アイデア」は、「車」でしか味わえないオリジナリティのある料理を今後もたくさんのお客様に提供し、お客様に美味しく楽しいひと時を過ごして頂けるよう努力して参ります。

【販売概要】

日程：2014年9月14日(日)・15日(月)・16日(火)

販売企画：宮崎地鶏炭火焼「車」巣鴨店特製

【宮崎県産 黒皮かぼちゃの長寿粥】

販売価格：800円(税込)(ランチ/ディナータイム)

※16日(火)のみ朝粥メニューでも

500円(税込)にて提供

販売店舗：宮崎地鶏炭火焼「車」巣鴨店

※店舗の詳細は、下記 URL よりご確認ください。

URL：<http://www.kuruma-jp.com/shop/sugamo.html>





【宮崎地鶏炭火焼「車」の特徴】

○よそで味わえんもんを出す。それが「車」流。

自社専属養鶏場によるオリジナルブランド地頭鶏地鶏の生産から始まり、専属処理場による鶏肉の処理工程を経て、徹底した自社管理の元、他店では味わうことの出来ない地鶏専門料理を提供しています。

○生産者と食材へのこだわり

地頭鶏地鶏は、通常の餌に加え、ビタミン、ミネラルを豊富に与え、特に内臓機能を高める餌を配合し、通常雄 120 日、雌 150 日以上飼育日数を設けています。

※地頭鶏地鶏は「車」オリジナルの呼称です。

○原料からの仕込み

毎日、各店内にてマヨネーズから仕込み「車」独自の自家製タルタルソースを使用しています。

豆腐は、お店でその日の分だけ仕込んでおります。厳選した宮城県産有機栽培大豆と、岩手山嶺伏流水を原料として使用しており、大豆の濃厚さが特徴です。

【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）

URL：<http://www.idea-co.jp/>

アイデアは、系列店舗でしか食べることが出来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して頂き、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。