



NEWS RELEASE

2014年10月21日  
株式会社アイデア

宮崎地鶏炭火焼「車」えびす橋店  
好評につき！「土用の丑(うし)の日」改め  
「土用の酉(とり)の日」第二弾  
アイデア特製「地頭鶏地鶏のひつまぶし」販売

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

2014年10月21日(火)～

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」えびす橋店にて夏の「土用の丑の日」に期間限定発売し、大変好評いただいた「地頭鶏地鶏のひつまぶし」を秋の「土用の酉の日」である2014年10月21日(火)～「土用の酉の日」と題して再販売いたします。

「地頭鶏地鶏のひつまぶし」は「土用」には「鶏」を召し上がって頂くべく、アイデアでしか味わえない「地頭鶏地鶏」を使用して、甘辛く味付けした「地頭鶏地鶏」と秋に旬を迎える「きのこ」をあしらった特製の「ひつまぶし」です。一般の「ひつまぶし」のように、まずはそのまま召し上がって頂き、そして「薬味」(わさび、海苔)をお好みで加えて、最後にお茶出汁を入れて3通りの食べ方をお楽しみ頂けます。

お茶出汁には隠し味に、アイデアが独自に開発した「チキンソルト」を使用しており、最後の一口までアイデアしか味わえない「地頭鶏地鶏のひつまぶし」を堪能していただけます。

「アイデア」は、今後も沢山のお客様に自慢の御料理を召し上がって頂くと共に、今後もお客様に美味しく楽しいひと時を提供するべく努力して参ります。



【企画概要】

期 間 : 2014年10月21日(火)～

販売企画 : 土用の酉「地頭鶏地鶏のひつまぶし」  
※なくなり次第終了

販売価格 : 980円(税抜)

販売店舗 : 宮崎地鶏炭火焼「車」えびす橋店  
※店舗の詳細は、下記 URL よりご確認ください。

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



### 【宮崎地鶏炭火焼「車」とは】

○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 日以上の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。

※本リリースをお送りさせて頂いている皆様の個人情報は、株式会社ベクトルの個人情報保護方針に基づいて厳重に管理させて頂いております。

今後、弊社からのニュースリリースの配信を希望されない方は、恐れ入りますが [privacy@vectorinc.co.jp](mailto:privacy@vectorinc.co.jp) までご連絡をお願い致します。