

提供後は「秒食」推奨！新鮮な鶏のお造りが目玉メニュー！

全国の地鶏・銘柄鶏が楽しめる炭火焼き鳥専門店！大阪・東通りに4/25(水)オープン
～「肝麻婆」や「もつオイル漬け」など創作鶏料理も充実～

◎メディア試食会のお知らせ◎

日時：4月24日(火)11時30分～13時 場所：大阪府大阪市北区堂山町5-19 ふるさとビル 1階

株式会社Office Zero Hand（本社：大阪市北区中津1-2-21 中津明大ビル 代表取締役：松田真一）は、4月25日(水)炭火焼き鳥専門店「炭焼地鶏 近江」（大阪府大阪市北区堂山町5-19 ふるさとビル 1階）をオープンします。



全国の地鶏・銘柄鶏が楽しめます



「秒食」推奨！新鮮な鶏のお造りが目玉メニュー

■提供後は1秒でも早く！「秒食」推奨！新鮮な鶏のお造りが楽しめる創作鶏料理「炭焼地鶏 近江」

4月25日(水)に梅田・東通りにオープンする「炭焼地鶏 近江」は、新鮮な鶏のお造りが目玉の「炭火焼き鳥専門店」です。店に仕入れる鶏は、その日の深夜に鶏を絞め、早朝に店に納品。納品後は、安全性の高い「酸性電解水」を使用して丁寧に下処理を施し、徹底した品質管理を行い、冷蔵保存。出来るだけ新鮮なうちに一番おいしい瞬間を召し上がっていただきたいので、当店ではご提供後すぐお召し上がりいただく「秒食」を推奨しております。鮮度抜群の地鶏・銘柄鶏は、約10種類用意。滋賀県の「近江黒鶏」を目玉に、「京赤鶏」や「比内地鶏」など、全国の地鶏・銘柄鶏を楽しめるのも当店の特徴です。

「朝引き地鶏 造り5種盛り合わせ」は、「もも・むね・こころ・すなぎも・肝」の部位を、約10種類の地鶏・銘柄鶏から日替わりで提供するため、部位の違いや、味の違いを最も体感していただけるメニューです。お造りだけでなく、炭火焼で食べ比べできるメニューも揃え、全国の地鶏・銘柄鶏を素材や鮮度、食べ方に特徴付け、差別化を図りました。炭火焼や串焼き以外にも、当店のターゲットである20代後半～30代女性に刺さる創作鶏料理も充実しております。

当店といたしましては、安心・安全・新鮮な“本当に美味しい鶏”を体感していただき、鶏の美味しさに魅了していただけたらと思っております。

■「炭焼地鶏 近江」メディア試食会のお知らせ

日時：4月24日(火)11時30分～13時（受付開始：11時）

場所：「炭焼地鶏 近江」（大阪府大阪市北区堂山町5-19 ふるさとビル 1階）

内容：(1)店内撮影・撮影用料理のご提供 (2)試食タイム

※参加されるメディア様は、お手数おかけしますがFAXにてご出席返信シートをお送りください。

●取材に関するお問い合わせ●

炭焼地鶏 近江 広報事務局 担当：齊藤 TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■地鶏・銘柄鶏は約10種類用意！目玉は滋賀県の「近江黒鶏」

当店目玉の地鶏は滋賀県の「近江黒鶏」で、通常の飼育日数の50日前後と比べて、約2倍の100日前後の日数をかけてじっくり育てられているのが特徴です。脂肪分は一般的な鶏肉と比べて半分と少なめの上、良質なたんぱく質、ビタミンA・Eなど、健康には欠かせない数多くの栄養成分を豊富に含んでおります。また、入雛から出荷まで原則的に抗生物質は使用しない、非常に安心安全な健康鶏です。適度な歯応えと旨味を両立させた肉質を持ち、栄養価も高いので女性におすすめです。

■地鶏・銘柄鶏例

- ・近江黒鶏（滋賀）・冠地鶏（大分）・京赤地鶏（京都）・プレノワール（愛知）・阿波尾鶏（徳島）
- ・伊勢赤鶏（三重）・比内地鶏（秋田）・宮崎地頭鶏（宮崎）・大和肉鶏（奈良）・大山がいな鶏（鳥取）

■鶏食べ比べから女性好みの創作鶏料理まで約40種類のフードメニューを用意※価格は税抜き価格です



『朝引き地鶏 造り5種盛り合わせ』1,280円



『モモ串焼き4種食べ比べ』980円



『もつオイル漬け』450円



『肝麻婆』480円



『鴨と地鳥の紅白にぎり』780円



『丸ハイ（丸ごとチューハイ）』各450円

■「炭焼地鶏 近江」店舗詳細

オープン日：4月25日(水)
店名：炭焼地鶏 近江
ヨミガナ：スミヤキジドリ▲オウミ ※▲は半角あきとなります
住所：大阪府大阪市北区堂山町5-19 ふるさとビル1階
電話番号：06-6364-8400
営業時間：17時～24時(L.O23時)
店舗面積：約96平方メートル
席数：46席（1階=18席/ 2階=28席）
客単価：3,500円～4,000円
WEBサイト：<https://www.hotpepper.jp/strJ000681485/>



※CGイメージパース

是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。
ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●
炭焼地鶏 近江 広報事務局 担当：齊藤
TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

ご出席返信シート

【返信先FAX】 06-6233-8778

「炭焼地鶏 近江」メディア試食会のご案内

■日時：4月24日（火）11時30分～13時（受付開始11時）

■場所：炭焼地鶏 近江（大阪府大阪市北区堂山町5-19 ふるさとビル 1階）

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日 2018年（ ）月（ ）日

御名前 計（ ）名

TEL／FAX

E-mail

当日携帯電話

御撮影 有（スチール／ムービー／レポーター）・無

インタビュー希望 有 ・ 無

備考
