

京都炭火串焼つじやがECサイトをスタート！ ～『京の味 濃厚鶏汁そば』と『京薬味三種』を8月1日から発売～

株式会社TSUJIYA GROOVE (事業所：京都府京都市伏見区下鳥羽南三町71番地、代表：辻英知) は、2018年8月1日に京都炭火串焼つじやのECサイト、「つじやオンラインショップ」(shop.kyoto-tsujiya.com)を開始いたします。ご家庭でもつじやの味をお楽しみいただくことができ、今後も商品ラインナップを随時追加して参ります。

京都炭火串焼つじやとは

京都炭火串焼つじやは創業8年目の鶏専門の居酒屋です。現在京都市内に3店舗を展開しており、京七谷赤地鶏を中心とした京都の食材や、京都らしい着物姿で迎えるスタッフの心温まるおもてなしで数多くのお客様から選ばれ続けています。『Meets Regional(ミーツリージョナル)2018年6月号』では京都を代表する居酒屋チェーンとしても紹介していただきました。創業から京都にこだわり続け京都を知り尽くす“つじや”がこの度ネット通販をスタートいたします。



一部商品のご紹介

京の味 濃厚鶏汁そば

京七谷赤地鶏の鶏がらスープ使用。つじやの鶏出汁は化学調味料・野菜・昆布などは一切使用せず鶏本来の旨味を抽出。長時間かけて小まめに灰汁や余分な油を取り除き、旨味と良質な脂だけを残す。濃厚かつあっさりとした口当たり。保存料不使用の全粒粉麺とのマリージュをご堪能ください。



京の味 京薬味三種

京薬味三種(辛味噌/生七味/柴漬けと実山椒の鶏そぼろ)が揃ったお得なセットです。これ一つで料理・食材を"京都の味" "つじやの味"に大変身。



柴漬けと実山椒の自家製鶏そぼろ

京都にこだわり続ける”京都炭火串焼つじや”自家製の鶏そぼろ。柴漬けのさっぱり感と実山椒の滋味深い辛味に鶏の持つ甘みが合わさりました。他では食べることができない京都らしい逸品です。隠し味には西京味噌を使用しております。ご飯のお供に、酒の肴にぴったりです。



京都炭火串焼つじやの想い

「届くと、そこはもう京都」をコンセプトに、商品と共に京都のコトを届けたいと考えています。つじやのファンの方を中心に商品をお届けし、京都の思い出やつじやの思い出に花が咲くような商品づくりに努めています。今後もさらなる京都らしい商品ラインアップの充実に取り組んで参ります。

会社概要

株式会社TSUJIYAGROOVE(ツジヤグループ)

〒604-0857 京都府京都市中京区烏丸二条上ル西側蒔絵屋町256関広ビルB1

つじやオンラインショップ：shop.kyoto-tsujiya.com

本件に関するお問い合わせ

広報担当：引野文也

メール：tsujiyagroove@yahoo.co.jp

電話：080-2526-7897