

鶏肉は揉みダレ4種×漬けダレ5種を用意！自分好みの“味変”を楽しめる！

大阪・北新地に5/15(水)地鶏焼肉専門店「痺鶏」OPEN

ランチメニューは、薬膳スパイスカレーにタピオカ入りフォーも

◎メディア試食会のお知らせ◎

日時：5/10(金)17時30分～19時（受付開始：17時）

場所：「阿波尾鶏 地鶏焼肉専門店 痺鶏 時折り牛」（大阪府大阪市北区堂島1-5-40 森田ビル2階）

株式会社エイトJAPAN（本社：大阪市浪速区恵美須東3-6-1 新世界MDビルII、代表取締役：里良太）は、5月15日(水)に地鶏焼肉専門店「阿波尾鶏 地鶏焼肉専門店 痺鶏 時折り牛」（大阪府大阪市北区堂島1-5-40 森田ビル2階）をオープンします。



■鶏焼肉や鶏痺れ鍋、時折り牛！ランチは薬膳カレーやフォーを用意する地鶏焼肉店「痺鶏」

5月15日(水)にオープンする地鶏焼肉専門店「阿波尾鶏 地鶏焼肉専門店 痺鶏 時折り牛」。鶏肉は、甘味とコクがあり、適度な歯ごたえが特徴の徳島県産 阿波尾鶏を使います。目玉となる「鶏焼肉」は、11種の部位を揃え、トサカやセギモなどの希少な部位も今後置く予定です。鶏肉は、下味の揉みダレ4種類（プレーン・痺れ山椒・塩だれ・トマトバジル）からお好みの1種類を選択いただき、焼き上がった鶏肉は、5種類の漬けダレ（焼き鳥のタレ・パクチーポン酢・青唐辛子味噌ダレ・バジルソース・梅カツオにんにくのアイオリソース）で、飽きることなく、味変しながら楽しむことができます。

「鶏痺れ鍋」は、阿波尾鶏の白湯スープをベースに、中国山椒の花椒（ホアジャオ）・豆板醤・コチュジャン・ショウガ・にんにく・四川唐辛子・唐辛子を使用。食べる前から鼻を刺激する痺れる香りをお楽しみ頂けます。鶏メニュー以外にも、牛刺しやテールスープのほか、牛ハラミビビンバも用意し、牛メニューも用意。ランチメニューは、薬膳カレーやトッピングを選ぶことができるフォー、痺れ度合を選択できる麻婆焼きそばの3種類をスタンバイしております。

当店といたしましては、たんぱく質が豊富な鶏肉メニューを多く用意することから、美容や健康に気を遣う30代～60代のお客様に気に入っていただければ、と考えております。

●取材に関するお問い合わせ●

阿波尾鶏 地鶏焼肉専門店 痺鶏 時折り牛 担当：東野 加藤
TEL:06-6631-3084 E-mail:press@8sin.co.jp

■鶏焼肉の鶏肉は、揉みダレ4種×漬けダレ5種から選択可能。自分好みの鶏肉を探求できます

【揉みダレ】4種（プレーン・痺れ山椒・塩だれ・トマトバジル）

【漬けダレ】5種（焼き鳥のタレ・パクチーポン酢・バジルソース・青唐辛子味噌ダレ・梅カツオにんにくのアイオリソース）



■ランチメニューは薬膳カレー、痺れ麻婆焼きそば、トッピングを選べるフォーの3種類を用意

※価格は全て880円(税抜き)



阿波尾鶏の薬膳スパイスキーマカレー

惣菜4種/チョレギサラダ/五穀米orご飯

カレーは、クミン・キャラウェイなどのスパイスを使ったオリジナルブレンド。味を引き締めるために、当店オリジナルの「シビレ山椒ペースト」も入ってます。さらに、ライムを絞って味変もお楽しみいただけます。



痺れ麻婆焼きそば

惣菜4種/チョレギサラダ/テールスープ

もちもち食感の焼きそば麺に、花山椒が香る自家製の四川麻婆豆腐をかけたあんかけ焼きそば。痺れ度合いは、4つのレベルをご用意しております。



選べるトッピングのテールスープフォー

惣菜4種/チョレギサラダ

タピオカ入りのフォー×テールスープの野菜たっぷりのヘルシーな一品。まずは、波尾鶏胸肉orそばろから選択。さらに、キムチ・パクチー・もやし・ぱりぱりじゃが芋・韓国海苔のトッピングが可能で、自分好みのフォーをお楽しみいただけます。

■「阿波尾鶏 地鶏焼肉専門店 痺鶏 時折り牛」店舗詳細

- 【店名】阿波尾鶏 地鶏焼肉専門店 痺鶏 時折り牛
(ヨミ：アワオドリ ジドリヤキニクセンモンテン シビレドリトキオリギユウ)
- 【住所】大阪府大阪市北区堂島1-5-40 森田ビル2階
- 【電話番号】06-6341-8116
- 【営業時間】11:00~23:00(ランチ=11:00~14:00)
- 【定休日】日曜
- 【店舗面積】95.7平方メートル
- 【席数】38席
- 【客単価】5,000円



内観写真イメージ

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●

阿波尾鶏 地鶏焼肉専門店 痺鶏 時折り牛 担当：東野 加藤

TEL:06-6631-3084 E-mail:press@8sin.co.jp

ご出席返信シート

【返信先FAX】 06-6631-8846

「阿波尾鶏 地鶏焼肉専門店 痺鶏 時折り牛」メディア試食会のご案内

- 日時：5月10日（金）17時30分～19時（受付開始：17時）
- 場所：大阪府大阪市北区堂島1-5-40 森田ビル2階
- 内容：(1)店内撮影・撮影用料理のご提供 (2)試食タイム

誠にお手数ではございますが5月9日(木)15:00までに返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日 2019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
