



大阪/飲食/チキン/テイクアウト

# 全国最安値！ローストチキンを1匹丸ごと999円で提供 大阪・心齋橋に「グレートチキン」7月21日 グランドオープン ～コロナ禍で新業態を開発。テイクアウトも常に焼きたてでお渡し～

株式会社T-Style（住所：大阪府中央区備後町2-4-13、代表取締役：田口博之）はプレオープンを経て7月21日、「丸焼きチキン専門店 グレートチキン心齋橋店」（大阪府中央区南久宝寺町3-5-3）をグランドオープンします。



秘伝のたれに72時間漬け込んだチキンを丸ごと焼き上げます



グレチキセット 780円（店内メニュー）

## ■コロナ禍で生み出した新業態。秘伝のたれに72時間漬け込んだチキンを全国で最も安く提供

「丸焼きチキン専門店 グレートチキン」は、「炭火焼鳥とりだん」など32店舗の飲食店を展開する株式会社T-styleの新業態です。酒類の提供が制限され、お客様の店内での飲食も新型コロナウイルスの拡大前に比べ大きく下がりました。そこで弊社の鶏料理の強みや食材調達力、知見を生かし、テイクアウト需要も見込んで1匹丸ごとのチキンを999円で提供する業態を考えました。**丸鶏1匹を999円と格安で提供しているのは全国の丸焼きチキン専門店でも当店だけとなります。**

提供するチキンは秘伝のたれに72時間漬け込んで味をしみ込ませ、チキン専用ロースターでじっくり焼き上げます。ロースターを6台設置しているのでイートイン、テイクアウトともに焼きたてを提供できるだけでなく、SNS映えも意識して店頭から見えるよう配置しています。自家製のディップソースはバーベキューやガーリックマヨ、カレーマサラなど6種類、トルティーヤも用意し、本場メキシコに負けないチキン料理に仕上げました。店内メニューは、丸焼きチキンを食べやすくカットした「グレートチキン（半匹）」500円、グレートチキン1人前にトルティーヤ、お野菜、専用ディップソースが付いた「グレチキセット」780円の2種類。テイクアウトメニューは丸焼きチキンが1匹入った「グレートチキン」999円。また食べやすくカットしてお渡しも出来ます（無料）。ドリンクは生ビール、ハイボール、ソフトドリンクなど12種類用意します。テイクアウトのほか、チキンを温かいまま真空パックに詰められる機材を設置し全国への発送も対応します。今後は業態をパッケージ化し、全国展開を予定しています。

## ■テイクアウトメニュー



グレートチキン 丸鶏 (999円)



グレートチキン カット (999円)



グレート盛り (999円)



グレートチキン 丸鶏 (999円)

## ■全国発送も（送料別途）

## ■「丸焼きチキン専門店 グレートチキン心齋橋店」詳細

住所：大阪府中央区南久宝寺町3-5-3

電話番号：06-6252-1618

営業時間：11時～21時（売り切れ次第終了、行政の指示に従って営業します）

席数：テーブル=18席（25坪） ※テイクアウト、デリバリー、全国発送も対応

定休日：なし

H P : <https://g-chicken.com/>



ぜひ、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。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社T-Style 担当：田口 博之 TEL：080-9602-8081 E-mail:taguchi@toridan.com