

酉年生まれの「骨付鶏 酉ひで」で ふっくらジューシー大山鶏の「半身焼き」と鎌倉野菜を堪能！！

- 六本木に鶏料理&鎌倉野菜の専門店「酉ひで」をオープン！！ -

生姜に特化した生姜料理専門店「しょうがの香り。」、日本の旬の恵みにこだわった「海と畑の旬 暖」を展開するCAグループの株式会社シーエークルース(所在地:東京都港区・代表取締役:和田 勉)は、このたび六本木に鶏料理専門店「骨付鶏 酉ひで」をオープンしました。酉年にちなんで名付けた「酉ひで」では、鳥取県のブランド鶏「大山鶏」のジューシーで脂乗りのバランスのとれた旨味のあるおいしさを活かし、肉のおいしさをダイレクトに味わえる「半身焼き」や「骨付もも一本焼き」をはじめとする鶏料理を多数取り揃えています。

さらに、「酉ひで」では、近年人気シェフも注目している「鎌倉野菜」を使用しています。鎌倉の農家が無農薬、減々農薬にこだわり、少量ずつ大切に育てた「鎌倉野菜」を、毎日農家直送で取り寄せています。入荷する野菜の種類は日によって変わり、日ごろあまり目にしないようなめずらしい野菜にも出会えます。



■ 大山鶏を使った鶏料理専門店「骨付鶏 酉ひで」を六本木にオープン！！

2014年に駒沢公園で開催された肉の祭典「肉フェス」は、約30万人の動員を記録し、「肉ブーム」のきっかけとなったと言われています。その後も「肉ブーム」は続き、赤身肉、熟成肉、ローストビーフ、ジビエ、シャルキュトリー…と深化しながら、すっかり食生活に根付いています。さらに近年すっかり定着した「糖質ダイエット」の影響もあり、「肉ブーム」は男性のみならず、女性にもしっかりと浸透しています。

2017年に入ってもその人気はとどまるところを知らず、今後も発展し続ける勢いを見せています。株式会社シーエークルースは、この「肉」への継続的な人気を鑑み、4月5日に鳥取のブランド鶏「大山鶏」を使った鶏料理専門店「骨付鶏 酉ひで」を六本木にオープンしました。

「大山鶏」は、鳥取県大山山麓のきれいな空気と新鮮な地下天然水で育てられた健康で美味しい鶏です。通常より一週間長く飼育することで、脂乗りのバランスのとれた、ジューシーで弾力や旨味のある肉質になると言われています。

■ 3色の特製ソースで楽しむ「半身焼き」は必食！！想像を超えるやわらかさに感動間違いなし！！

「西ひで」の看板メニューは2～3人で楽しめるボリューム満点の「半身焼き ～三種ソース～ 1,380円」と、雛鳥を使った1人1本の食べきりサイズの「骨付もも一本焼き（トリュフ塩・ガーリック・七味黒胡椒）各780円」です。

「半身焼き」は、大山地鶏の半身を骨付きのまま使用した豪快なスタイル。220℃のオーブンで30分かけてじっくり焼きあげるので、パサつきやすいムネ肉も柔らかく食べられます。衣がない分、素材のおいしさをダイレクトに味わえ、余分な糖質が抑えられるというメリットもあります。また、胸肉、もも肉の両方が味わえるので、部位ごとの異なる食感や味わいを楽しむことができます。趣向を凝らした赤・白・黄の三種の特製ソースが肉のおいしさをさらに引き立てます。

★ 赤ソース(唐辛子辛味噌)

ニンニク、唐辛子、味噌に隠し味でアサリのだし汁を合わせました。辛いながらも旨味のあるソースです。

★ 白ソース

クリームチーズと西洋わさびを独自の配合で仕上げ、卵黄でコクを出したソースです。

★ 黄ソース

2種類のフランス産のマスタードを独自にブレンドし、隠し味に柚子胡椒を加えた大人のソースです。

その他にも希少価値の高い「地鶏の四種刺身盛り合わせ(1,780円)」や、外はパリパリ、お肉はふっくら「名物！！半身揚げ(1,280円)」、濃厚な特製スープが決め手の「大山地鶏の濃厚水炊き(1,800円/1人前)」、大山地鶏、奥久慈卵、鎌倉産玉葱を使った「西ひで極上親子丼 ～日替わりみそ汁・お新香 付(930円)」など、こだわりの鶏料理を多数取り揃えました。



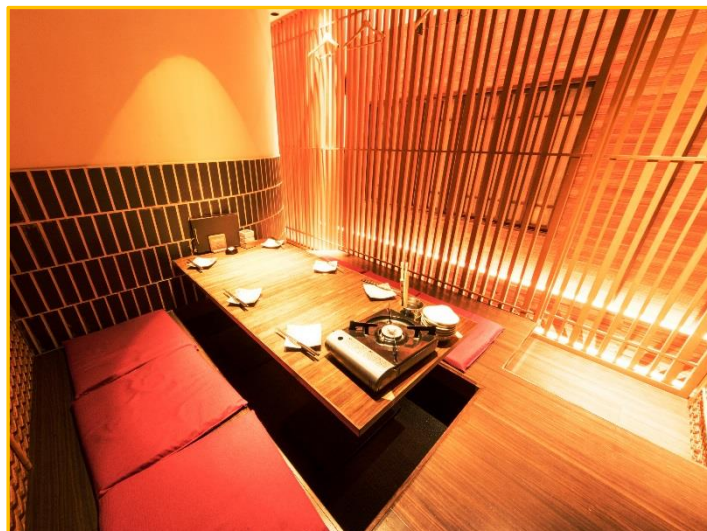
■ 思わず SNS で共有したくなる！見た目もおいしさも満点の「鎌倉野菜」！！

「西ひで」のもう一つのこだわりは、毎日生産農家から直送で取り寄せる「鎌倉野菜」です。一年を通して良質な野菜が栽培できる温暖な気候、周囲を山や海に囲まれたミネラル豊富な土壌に恵まれた鎌倉。そんな鎌倉で採れる新鮮な「鎌倉野菜」は、多品種少量生産、無農薬、減々農薬でいねいに作られており、日ごろあまり目にしないようなカラフルで珍しい野菜がたくさんあります。肥沃な土壌が生み出す力強く濃厚な味は、そのまま生で食べてもおいしく、野菜そのものが持つおいしさを再発見できます。

色とりどりの野菜の見た目も美しい「鎌倉野菜のバーニャカウダ(1,280円)」、さっぱりヘルシーな鶏肉と鎌倉野菜を昆布出汁で食べる「本日の鎌倉野菜と鶏のしゃぶしゃぶ(2,300円/1人前)」など、野菜本来の味を楽しめるスタイルがおすすめです。緑、赤、黄色…と色鮮やかで形もさまざまな鎌倉野菜は、おいしさはもちろん、見た目もインスタジェニックで思わず友人同士で共有したくなるような魅力が満載です。

■ 店舗情報

店舗名 骨付鶏 西ひで 六本木店
住所 東京都港区六本木 5-2-1 ほうらいやビル 2 階
TEL 03-6434-7818
営業時間 月～土 17:00～翌 4:00(ラストオーダー 3:00)
日・祝 17:00～23:00(ラストオーダー 22:00)
定休日 不定休



■ 会社概要

商号 株式会社シーエークルース
設立 2016年8月
資本金 995万円
代表者 和田 勉
所在地 東京都港区浜松町 1-2-14 ユーデン浜松町ビル 5階
TEL:03-6402-7757 / FAX:03-6402-7575

【CAグループ】

株式会社クリエイティブアルファ(グループ経営管理事業 / 人材教育事業 / 店舗運営コンサルティング)
株式会社シーエーリーディング(内装施工事業)
株式会社シーエーコマンドジー(設計デザイン事業)
株式会社シーエーセールススタッフ(人材派遣事業 / 人材紹介事業)
株式会社シーエーヒューマンリソース(香港における人材紹介事業 / 求人サイト運営)
株式会社鎌倉ベーカリー(ベーカリー事業)
株式会社シーエークルース(飲食事業)

■ 本件に関するお問合せ先

株式会社クリエイティブアルファ 広報室 松葉谷 維子
TEL:03-6402-7573 / FAX:03-6402-7574
E-MAIL:kouhou@ca-group.jp
URL:<http://c-alpha.com/>