

ブエノチキン銀座わした PR リリース原稿_20240716

タイトル

東京初出店！売り切れ必至！沖縄ソウルフード『ブエノチキン』からハイサイソースを使用した新味『赤ブエノハイサイソース味-』が沖縄アンテナショップ銀座わしたショップ本店に登場！

サブタイトル

沖縄で人気の『ブエノチキン』x『ハイサイソース』のコラボレーション。ニンニク・お酢たっぷりの秘伝のタレにハイサイソースを加えた旨辛味の鶏の丸焼き『赤ブエノ』が期間限定で銀座わしたショップ本店に登場します。



本文

創業から 42 年、一つの味を守り続けたブエノチキンさんの歴史上、初となる新味はハイサイソースとコラボの旨辛味となりました。その名は「赤ブエノハイサイソース味」。ブエノ秘伝のタレにハイサイソースを大量投入。ブエノスタッフさんも驚く旨辛味に仕上がりました。辛すぎないのでお子様にも好評です。

「ブエノチキン」は、沖縄にある小さな店舗が作る鶏の丸焼き。にんにく、お酢たっぷり秘伝のタレに漬け込んだ新鮮な沖縄県産若鶏を専用ロースターでじっくり焼き上げた沖縄ソウルフードとも言える逸品。ハイサイソースのスタッフも大ファンであることからコラボレーションが実現。試作のたびに「旨い！」と叫びながらも微調整を加え、納得の味に仕上がりました。

一羽一羽丁寧に焼き上げられているため、沖縄店頭や通販でも数量限定/予約不可となっている『ブエノチキン』ですが、今回初出店の沖縄アンテナショップ『わしたショップ』にて東京近郊の皆様にも直接お求めいただける機会となっております。当日はハイサイシリーズ商品も販売。この機会にぜひお試しください。



■銀座わしたショップ 販売情報

2024年7月26（金）～7月28（日） 各日 10：00～20：00

銀座わしたショップ本店 店頭

東京都千代田区有楽町 2-10-1 東京交通会館 1階

■銀座わしたショップ 販売商品

商品＆価格：

※販売商品は全て真空パック（冷凍）となります。

- ・がちまいセット 4,000 円（税込）
（いつも味ブエノチキン半羽＋赤ブエノ半羽＋赤ブステッカー）
- ・いつもの味のブエノチキン 2,100 円（税込）
- ・新味の赤ブエノ 2,150 円（税込）
（どちらも半羽サイズ、切り分けなし）

※数量限定のため売切の際はご容赦ください。

■沖縄ブエノチキン店頭販売

2024年7月2日（火）～8月31日（土）の夏季限定（数量限定/予約不可）

■通販

ブエノチキン公式通販 <https://ec.buenourasoe.com/> にて以下の日程で販売します。

2024年7月28日 午前10時-7月29日午前10時

2024年8月28日 午前10時-8月29日午前10時

■総勢30名さまに新味プレゼント！【ハイサイ！赤ブエノ爆誕キャンペーン】

赤ブエノ誕生を記念して下記 SNS にてプレゼントキャンペーンを実施しております。

<第3弾 Instagram フォロ-&いいね>

8/1（木）～8/15（木）

ブエノチキン公式 Instagram (https://www.instagram.com/bueno_urasoe/) を『フォロー』し、キャンペーン投稿画像に『いいね』をして頂いた方に「赤ブエノ1羽+ハイサイソース+赤ブエノグッズ（Tシャツ+キャップ+ステッカー）」を抽選で10名様にプレゼントします。

ハイサイ！赤ブエノ 爆誕キャンペーン

抽選で総勢30名様へプレゼント!!



第1弾 開催期間：6/21（金）～6/30（日）
ブエノチキン公式 X でのキャンペーン投稿に フォロ-&リツイート で10名様に「赤ブエノ1羽+ハイサイソース終了しました-」プレゼント
ブエノチキン公式 X：<https://x.com/buenochicken>

第2弾 開催期間：7/1（月）～7/15（月）
ハイサイソース公式 Instagram でのキャンペーン投稿を フォロ-&いいね で10名様に「赤ブエノ1羽+終了しましたブエノステッカー」プレゼント
ハイサイソース公式 Instagram：<https://www.instagram.com/haisaisauce/>

第3弾 開催期間：8/1（木）～8/15（木）
ブエノチキン公式 Instagram でのキャンペーン投稿に フォロ-&いいね で10名様に「赤ブエノ1羽+ハイサイソース+赤ブエノグッズ（Tシャツ+キャップ+ステッカー）」プレゼント
ブエノチキン公式 Instagram：https://www.instagram.com/bueno_urasoe/

ブエノチキン × HAI-SAI SAUCE

=====
「沖縄丸鶏製造所ブエノチキン」×「ハイサイソース」各社概要
=====

■ 沖縄丸鶏製造所ブエノチキンとは

鶏の丸焼き「ブエノチキン」、ほぼこれだけ売り続けて 42 年。沖縄県浦添市にある小さなお店「沖縄丸鶏製造所ブエノチキン」。創業者である店長コウエイと番長サチコがコツコツと育ててきたお店を一人娘ブエコが二代目として受け継ぎ、今も家族 3 人と親戚のねーねー、にーにー、近所のブエノ愛溢れるスタッフで運営しております！

会社名：世界のブエノチキン合同会社

代表者：浅野 ブエコ 朝子

創業：1982 年ごろ

法人設立：2017 年 1 月

所在地：沖縄県浦添市内間 1-14-2

企業 WEB サイト：<https://www.buenourasoe.com/>

公式 X：<https://x.com/buenochicken>

公式 Instagram：https://www.instagram.com/bueno_urasoe/

公式 LINE：<https://page.line.me/473qkaqs>

■ ハイサイソースとは

沖縄を飛び出した島人がタイで出会ったシラチャソースをベースに地元沖縄の人々の舌に合うようにブレンドしてできたソースがハイサイソースです。主な原料は唐辛子、ガーリック、砂糖、塩。スパイシーで程よい甘みとコクのある『旨辛』味に仕上げました。化学調味料不使用！しかもグルテンフリー！脂質 0！

販売会社名：株式会社コスミック

代表者：中野 芳彦

住所：沖縄県中頭郡読谷村座喜味 2296-4

企業 WEB サイト：<https://www.haisai-sauce.com/>

公式 X：<https://x.com/haisaisauce>

公式 Instagram：<https://www.instagram.com/haisaisauce/>

輸入会社名：株式会社リシコン

代表者：羽地 良

住所：沖縄県宮古島市平良字西里 220 番地

< 本件に関するお問い合わせ先 >

株式会社リシコン：info.resicon@gmail.com