



「かまどか」がメニューを大幅リニューアル 業界初※、「氷温熟成鶏」をメインに展開 柔らかさと旨みがアップ！

4/25(月)～ / 全国の「かまどか」にて

※自社調べ

株式会社レインズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 根本 寿一)では「かまどか」(全国 70 店舗 ※2016年3月1日時点)にて、澄んだ空気や風・水に恵まれた広大な山の麓で大切に育てられた山麓鶏を氷詰めて熟成させた肉質がとて柔らかくジューシーな「氷温熟成鶏」をかまどかメニュー改定後の主力商品として4月25日(月)より提供いたします。

メニューをリニューアルすることで「鶏料理屋」としての専門性を高め、新規需要開拓にも注力いたします。また、各店舗への配送方法も一新し、新たに熟成肉を氷詰めたままチルドでの配送ルートを確立したことで、氷温熟成によって引き出された美味しさを保った最高の状態で皆さまへ提供いたします。



■「氷温熟成鶏」とは

➤ 餌や飼育環境に配慮した鶏

澄んだ空気・風、きれいな水に恵まれた環境の中で平飼いによって伸び伸びと健康的に育てた山麓鶏を使用しています。

➤ 氷詰めによる氷温熟成

大切に育てられた鶏はすぐには出荷せず、骨付きのまま2度以下の氷の中でひと晩「氷温熟成」させることで、肉質が柔らかくなり、ジューシーな旨みを引き出すことができます。

➤ 熟練職人の手による手捌き解体

ひと晩「氷温熟成」させた鶏は、熟練された職人の手によって一体一体丁寧に部位ごとに無駄なく解体しています。

➤ 氷温チルド配送の流通確立

これまで「氷温熟成」させた鶏は一度冷凍させた上で店舗に配送していましたが、徹底した温度管理の元、氷温熟成の美味しい状態のまま、冷凍させることなく氷詰めの状態で「氷温チルド配送」させる「流通」へと変更いたします。

➤ 店舗での徹底した氷温チルド管理

加工場から「氷温チルド配送」された鶏を、店舗においても氷詰めた専用保冷器で保管し1日3回の温度管理を行います。常に「氷温」環境を保つことを徹底させ、いつでも美味しい状態を保ちます。

➤ 店舗で手捌き・串打ち

毎日、店舗スタッフが手捌き、串打ちをすることで、常に美味しい焼鳥を提供いたします。

■メニュー改定の背景

かまどかでは、2003年11月の創業当初より”素材や美味しい料理へのこだわり”をブランドの強みとし、ひと手間かけた素材へのこだわりを大切にまいりました。業界の革新となるような、さらなる美味しさを追求するため、個体が小さい鶏を熟成させることはとても手間がかかりこれまで敬遠されがちであったにも関わらず、かまどかではこだわりの美味しい鶏を求めて、熟成鶏を新規導入することにいたしました。

また、その素材を最高の状態で各店舗まで配送できるように独自の配送方法を確立、冷凍配送から氷詰めの子ルド配送へと切り替えました。これにより、毎日加工場から店舗まで一貫した「氷温チルド管理」を徹底し、美味しさの向上はもちろんのこと、このこだわりの素材を安定的に提供することを実現いたしました。

今後は、「氷温熟成鶏」を軸に、どなたでも素材の美味しさがお楽しみいただける焼き物シリーズを主力商品に置き、「鶏もものくわ焼き」では素材味を活かした「岩塩焼き」の他、ターゲットに応じてバリエーションを広げた「にんにく塩焼き」、「トマトチーズ焼き」、「すき焼き」など4種類を。その他、「鶏ももの一枚焼き」や定番の「焼鳥」にも引き続き注力し、さらなるお客様満足度の向上へ努めます。

「氷温熟成」というひと手間から生まれる柔らかさと味わい深い旨みが凝縮された、まったく新しい「氷温熟成鶏」をお楽しみください。

<商品詳細一例>



氷温熟成 鶏もものくわ焼き
にんにく焼き 890円(税抜)



氷温熟成 鶏もものくわ焼き
岩塩焼き 890円(税抜)



氷温熟成 鶏もものくわ焼き
トマトチーズ焼き 890円(税抜)



氷温熟成 鶏もものくわ焼き
すき焼き 890円(税抜)



氷温熟成 鶏ももの一枚焼き 890円(税抜)

氷温熟成 焼鳥各種
190円(税抜)～

