



かまどか 11/10 新グランドメニュー開始 「釜飯」を刷新！

- より多くのお客様に「日本食の素晴らしさ」を体験いただくために -

株式会社レイ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)は、「かまどか」(全国67店舗 ※2016年11月1日時点)にて、本日11月10日(木)より、グランドメニューを変更し新メニューとして20品以上を導入致します。また、今回のグランドメニュー変更に伴い、看板商品である釜飯を刷新、より多くのお客様にかまどかの「釜飯」を召し上がっていただけるようにいたしました。

■「釜飯」を刷新 - より多くのお客様に「日本食の素晴らしさ」を知っていただくために -

「釜飯」はかまどか看板商品ですが、かまどかで扱う商品の中でも比較的高単価の商品であったため、それを理由にいまままでご注文を控えていたお客様も少なからずいらっしゃいました。そういったお客様にも、かまどかの釜飯、そして日本食の素晴らしさを体験していただきたいという思いから、この度のグランドメニュー改定に伴い、一部の釜飯の価格を下げるなど刷新いたしました。

値下げ「釜飯」一覧

		旧価格		新価格
・鮭といくらの釜飯	レギュラーサイズ	990円	⇒	890円
・イカ明太バター釜飯	レギュラーサイズ	990円	⇒	890円
・鶏の釜飯	レギュラーサイズ	990円	⇒	790円
・鶏のドライカレー釜飯	レギュラーサイズ	990円	⇒	790円

■新釜飯4種投入 お手軽釜飯からご馳走釜飯まで13種の釜飯をラインナップ

この度のメニュー改定に伴い、釜飯にも新たに4品の商品が追加されます。グランドメニューに追加される釜飯は「きのこ香る釜飯(890円)」「親子釜飯(690円)」「五目釜飯(890円)」「たこ釜飯(890円)」の4品。肉系、魚介系、野菜系とそれぞれのジャンルに新しい釜飯が追加され、豊富なラインナップからお選びいただけます。

また、新商品の価格も690円からと抑えられており、かまどか釜飯で最も高価な「海宝釜飯」の1,790円から、値段でも幅広いニーズにお応えできるように取りそろえております。



たこ釜飯 890円



親子釜飯 690円



五目釜飯 890円



きのこ香る釜飯 890円

その他 グランドメニュー商品紹介



熟成チキンカツ 590円

かまどかオリジナル「氷温熟成鶏」の新メニュー。
氷温熟成鶏ならではの柔らかさが味わえるボリュームある一品。外はサクサク、中はしっとりとジューシー。他では食べられないかまどかならではの絶品チキンカツ。



※「氷温熟成鶏」とは
骨付き鶏を氷の中でひと晩「熟成」させることで、肉質が柔らかくなり、ジューシーな旨みも引き出された特別な鶏です。かまどかでは、配送時もチルド配送を行い、氷温熟成鶏を美味しい状態のままお客様へお届けしております。



金目鯛の煮付け 590円



真イカのルイベ 390円



牡蠣フライ 590円



ぶりたま 490円



種子島の安納芋と栗の和モンブラン 390円



和三盆のミルクムース 390円

新メニュー紹介(一部)

- | | | | | | |
|----------|------|-----------|------|-------------------|------|
| ・たこ釜飯 | 890円 | ・ぶりたま | 490円 | ・ナス味噌 | 390円 |
| ・きのこ香る釜飯 | 890円 | ・つぶ貝の山葵漬け | 390円 | ・牡蠣フライ | 590円 |
| ・五目釜飯 | 890円 | ・真イカのルイベ | 390円 | ・和三盆のミルクムース | 390円 |
| ・親子釜飯 | 690円 | ・鴨のローズ煮 | 590円 | ・種子島の安納芋と栗の和モンブラン | 390円 |
| ・熟成チキンカツ | 590円 | ・金目鯛の煮付け | 590円 | | |

※商品の価格は全て税抜表示となっております。

【 一般のお客様のお問い合わせ 】

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金10:00～18:00/土10:00～15:00/日祝休)