

日本初のとり焼・とり鍋食べ放題！
徳島産銘柄地鶏「阿波尾鶏」を使ったとり焼・とり鍋・一品料理をご提供
「いちばん地鶏 大東赤井店」
2018年7月17日（火）グランドオープン

関西地方を中心に飲食事業を展開する株式会社ワン・ダイニング（本社：大阪市西区、代表取締役：高橋淳）は2018年7月17日（火）、とり焼・とり鍋食べ放題の「いちばん地鶏」の2号店「いちばん地鶏大東赤井店」を、大阪府大東市にオープンいたします。徳島産銘柄地鶏「阿波尾鶏」を使ったとり焼やとり鍋、一品料理を心ゆくまで堪能いただけます。



ワン・ダイニングは「一つ上の食べ放題」を目指し、お客様に大切な人と絆を深める「2時間の幸せ」をお届けすることを店舗コンセプトとして、焼肉の「ワンカルビ」「あぶりや」、しゃぶしゃぶの「きんのぶた」、とり焼・とり鍋の「いちばん地鶏」の4つの食べ放題業態など、肉の美味しさにこだわったレストランを全国に計121店舗（2018年6月末時点）展開しています。

今回オープンする「いちばん地鶏」は、ワン・ダイニングの牛・豚に続く新業態で、焼肉としゃぶしゃぶのノウハウを活かして誕生したとり焼とり鍋を同時に堪能できる鶏肉食べ放題業態です。オープンにあたり、鶏肉業態の大衆店から高級路線の専門店まで幅広くマーケティング調査を実施し、ファミリー層が多く訪れる郊外の立地でも通用する独創的なスタイルを構築。2017年11月に一号店となる「いちばん地鶏八幡店」（京都府八幡市）を構築して以来、多くのお客様にご愛顧いただいております。今回の大東赤井店の出店を皮切りに大阪の梅田、枚方などへの出店を順次予定しています。

店舗で提供する徳島産銘柄地鶏「阿波尾鶏」は、自社の肉のプロが自信を持って厳選した、大自然に囲まれた広い鶏舎の中で80日以上かけて丹念に育てられた出荷量全国一位の地鶏で、低脂肪で適度な歯ごたえがあり、上品な甘みと深いコクが楽しめるのが特徴です。美味しさや柔らかさを引き出すために、全て店内で肉のプロが手切りを行い、鮮度の高い状態で提供しています。メニューは阿波尾鶏本来の素材の味が楽しめる「とり焼」や、季節鍋・すき焼・水炊き・鉄板鍋の4種類から選べる「とり鍋」、80を超えるサイドメニューから見た目にもこだわったデザートまで揃えており、フルコース仕立てで満喫いただけます。

さらに、食べ放題の価格が年代別の設定（例：食べ放題3,480円＋税コースの場合 50歳代3,130円・60歳代2,780円・70歳以上2,430円）となっているのも特徴で、店内は産地にちなんで鳴門の渦潮や阿波の藍染からイメージした和モダンで上質感のある設えに仕上がっています。家族3世代や友人同士で、団らんのひと時をお過ごしください。

ワン・ダイニングは今後も、外食のプロ、肉のプロとして牛・豚・鶏の3本柱でさらなる飛躍を目指し、食を通じて皆様に「2時間の幸せ」を提供して参ります。

店舗概要

オープン日 : 2018年7月17日(火) (しゃぶしゃぶ「きんのぶた」(2F)との複合店)
住所 : 〒574-0062 大阪府大東市氷野1丁目17番44号 1F
営業時間 : 月～金 17:00～24:00 土・日・祝16:00～24:00
電話番号 : 072-873-4129



メニュー例



【ワン・ダイニング株式会社】

「人生に2時間の幸せを」という価値の提供を目指し、焼肉食べ放題の「ワンカルビ」「あぶりや」など、それぞれのブランドコンセプトに沿って肉の美味しさにこだわったレストランを展開。2018年4月にワンカルビが関東初進出。

1965年創業の食肉専門店「ダイリキ」から2008年に外食部門を分社化し、ワン・ダイニングに社号を変更、16年11月に持株会社1&Dホールディングス設立。

2017年3月期の売上高234億円。従業員7,346人(18年6月時点、アルバイト含む)。

本社：大阪市西区新町1-27-9 代表取締役社長：高橋淳 <http://www.1dining.co.jp/>