

# 国産鶏のとり焼き・とり鍋・一品食べ放題！ 「鶏の力」 八幡店・大東赤井店 2019年3月19日(火) 2店舗リニューアルオープン

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2019年3月19日(火)、とり焼き・とり鍋・一品食べ放題の「鶏の力」八幡店・大東赤井店を同時オープンいたします。



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」、とり焼き・とり鍋の「鶏の力」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122店舗(2019年2月末時点)展開しています。

今回リニューアルオープンする「鶏の力」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きと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しました。

店舗で提供する鶏肉は全国の数ある生産農家からプロの目で厳選した鹿児島県産。高品質な飼料で丁寧に育てられた鶏肉はやわらかくジューシーで、旨みたっぷり、低脂肪で安全安心です。さらに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。メニューは鶏本来の素材の味が楽しめる「とり焼き」や、季節鍋・すき焼き・水炊きの3種類から選べる「とり鍋」、幅広い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。

また、食べ放題の価格が年代別の設定(例：78品2,980円+税コースの場合 50歳代2,680円・60歳代2,380円・70歳以上2,080円)となっているのも特徴で、家族3世代や友人同士で団らんのひと時をお過ごしいただけます。

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。

## 「鶏の力」店舗概要

### 大東赤井店

オープン日 : 2019年3月19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

### 八幡店

オープン日 : 2019年3月19日(火)  
 住所 : 〒614-8277 京都府八幡市美濃山宮ノ背98-1  
 営業時間 : 月～金 17:00～24:00 土・日・祝16:00～24:00  
 電話番号 : 075-971-1129



## 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。

2018年3月期の売上高257億5805万円。従業員8,111人(19年2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/>