

フードコートに五感を刺激する“焼き鳥”&焼き鳥で作る“親子丼”がやってくる！！ KICHIRI新ブランド 焼き鳥専門店「ひな鳥 伊勢み(いせい)」 10月4日(金)よりららぽーと沼津に1号店目をオープン！ ～変わりかつめし専門店「かつゑもん」、ハンバーグ専門店「いしがまやハンバーグ」、 オムライス専門店「3 Little Eggs」も登場～

国内外で飲食事業を展開する株式会社KICHIRI（本社：渋谷区、代表取締役社長：平田 哲士）は、新ブランドである焼き鳥専門店「ひな鳥 伊勢み(いせい)」を2019年10月4日（金）より静岡県東部エリア初進出となるリージョナル型ショッピングセンター「三井ショッピングパーク ららぽーと沼津」にて出店します。その他、変わりかつめし専門店「かつゑもん」、ハンバーグ専門店「いしがまやハンバーグ」、オムライス専門店「3 Little Eggs」も出店し、合計4ブランドが登場します。

フードコートには焼き鳥やかつ丼、レストランにはハンバーグやオムライス、その日の気分に合わせてお楽しみください。



■ららぽーと沼津のフードコートに焼き鳥登場！

目の前で焼き鳥を焼くタレの香ばしい匂いや音が食欲をそそる

KICHIRIの新ブランドとなる焼き鳥専門店「ひな鳥 伊勢み(いせい)」がリージョナル型ショッピングセンター「三井ショッピングパーク ららぽーと沼津」のフードコートに10月4日（金）より初出店します。

1本140円（税別）とリーズナブルな価格なのでフードコート内でもお持ち帰りとしてもお召し上がりいただけます。お昼はランチとして、小腹がすいたらおやつとして、夜はビールやハイボールとともにおつまみとしてや家事をさぼりたい日の晩御飯としてなど様々な楽しみ方ができます。大人から子供まで大好きな焼き鳥をフードコートでぜひお楽しみください。

【こだわりの4つのポイント】

<こだわり①>五感を刺激する焼き鳥

もも、ねぎま、れば、やげん軟骨、かわ、かわにんにく、せせり、つくねの8種類の焼き鳥は、蒸しあげてから強火で1本1本丁寧に焼かれている（視覚）ので表面が香ばしく、身はしっとりして絶品（味覚）です。タレは、毎日継ぎ足し店内で仕込んでいるたまり醤油のカドのない濃厚なコクと、上品な香り、きび砂糖のまろやかな甘みがあります。店内でタレと絡み合いながら焼かれる匂いや音（聴覚）が食欲をそそります。

また焼き加減が絶妙な焼き鳥をどんぶりにして食べることができる焼き鳥丼も用意。焼き鳥丼は、お好みの焼き鳥を5本、お客様自身に選んでとって（触覚）どんぶりにしてもらうスタイルです。（※例えば5本バラバラな種類でも、ももを5本とっていただいても、もも2本・ねぎま3本でもどのような組み合わせも可能。）

・特製月見焼き鳥丼（鶏スープ、漬物付）980円（税別）



<こだわり②>仕上げのゆずがアクセントになる焼き鳥で作る親子丼

焼き鳥の他に、自慢のタレで焼きあげしっかりと味のしみ込んだ焼き鳥で作る親子丼を用意。親子丼のために合わせた出汁は、うるめ節・鯖節・宗田節・鯉節の4種類のあら節をしっかりと煮出して作っています。旨味と香りを引き出した出汁とトロトロの玉子と焼き鳥の香ばしさの相性が抜群で一度食べるとリピートしたくなること間違いなしです。最後の仕上げに添えられた上品な香りのゆずがアクセントになり、一味違った親子丼を楽しめます。

・特製月見親子丼（鶏スープ、漬物付）880円（税別）

<こだわり③>セットで付いてくる濃厚な鶏スープ

焼き鳥丼や親子丼等にセットで付いてくる鶏スープはじっくり長時間煮出すことにより鶏の旨味を存分に引き出した濃厚な鶏パイタンスープです。+200円で鶏そうめんに変更することもでき、濃厚なスープに細くつるんとした喉ごしのそうめんが良く合います。また鶏そうめんには鶏つくねが乗っているので焼き鳥の風味も楽しめ、おすすめです。

<こだわり④>旨さ主役級の食べ応え抜群の唐揚げ

+199円（税別）でセット付可能な自慢の唐揚げを用意。にんにく醤油の特製ダレに付け込んだ柔らかな鶏もも肉を使用し、こだわった衣の配合と二度揚げをすることによりパリパリの衣の食感とジューシーな食べ応えが癖になります。

・唐揚げとミニ親子丼セット（鶏スープ、漬物付）1,350円（税別）



■静岡初出店となる「かつゑもん」「いしがまやハンバーグ」

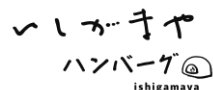
「3 Little Eggs」の3ブランドも登場！

今回変わりかつめし専門店「かつゑもん」、ハンバーグ専門店「いしがまやハンバーグ」、オムライス専門店「3 Little Eggs」3ブランドも静岡初出店します。

東海4県（愛知・岐阜・静岡・三重）初出店にもなる変わりかつめし専門店「かつゑもん」は、出汁が自慢のかつ煮をバラエティ豊かに新しいスタイルで提案しています。世代を問わず好まれ、日本の代表的な和食として親しまれている“とんかつ”をかつゑもん流にアレンジし、出来立てアツアツのかつ煮を鍋のままほかほかのご飯と共に提供。

ハンバーグ専門店「いしがまやハンバーグ」は、赤みが多くヘルシーなオーストラリア産黒毛牛のナチュラルビーフ100%（アンガス種）を使用しています。独自に開発したハンバーグ専用石窯で焼き上げるハンバーグは、ライブ感も楽しめ、商業施設を中心にファミリーやカップル、女性など幅広い層から支持を得ています。

オムライス専門店「3 Little Eggs」は、見てかわいい、食べておいしい、バラエティ豊かなソースと、選べる2種類の卵の巻き方が自慢のお店です。ドレスをまとったような美しいひだが特徴の定番ドレスオムライスとオムライスの上に卵の大きな雲がかかった見た目が楽しいクラウドオムライスの選べる2種類の卵の巻き方や、定番のケチャップからごろっとビーフシチューやたっぷりシーフードのクリームオムライスなど20種類以上のソースを用意。洋食の定番「オムライス」を、ワンランク上の素材にこだわったリッチな味わいに仕上げました。日常使いから大切な日までゆったりとした時間を過ごすことができます。



オムライス専門店
OMLET RICE RESTAURANT

■店舗情報

【店名】焼き鳥専門店「ひな鳥 伊勢み」
【TEL】055-957-4188

【店名】変わりかつめし専門店「かつゑもん」
【TEL】055-957-8454

【店名】ハンバーグ専門店「いしがまやハンバーグ」
【TEL】055-939-6766

【店名】オムライス専門店「3 Little Eggs」
【TEL】055-939-5938

【席数】66席

【席数】60席

【住所】静岡県沼津市東椎路字東荒301番地3 ららぽーと沼津内

NUMAZU GRAND DINING（フードコート）3F <ひな鳥伊勢み/かつゑもん>

NUMAZU KITCHEN STREET（レストラン）1F <いしがまやハンバーグ/ 3 Little Eggs>

【営業時間】フードコート10:00~21:00/レストラン11:00~22:00

【定休日】ららぽーと沼津に準ずる

【アクセス】JR東海道線「沼津駅」約2.5km/JR東海道線「片浜駅」約2.0km