

東京で大人気の本場韓国クリスピーチキン！ 『チョアチキン星プラザ店』 10月1日(土)OPEN カリッ！サクッ！音まで美味しい“ASMR系”クリスピーチキン



東京で大人気の本場韓国クリスピーチキン『チョアチキン』（運営：Man de Dall株式会社 住所：東京都大田区）が2022年10月1日(土)山口県下松市中央町のユメタウン内、星プラザにオープンいたします。

公式HP：<https://choachicken.com/index.html>



音まで美味しい！ ASMR系チキン『チョアチキン』

従来の唐揚げとは異なり、角(ツノ)が立つ衣に仕上げた韓国クリスピーチキン『チョアチキン』は、カリッ！サクッ！としたライトな食感が人気を集めており、購入者の約40%にリピートをいただく、東京・大阪で大人気のクリスピーチキンブランドです。

東京・大阪圏内では、Uber Eatsにて上位1%の売り上げを達成いたしました(UberEats5点満点中、全店平均で4.7点を獲得！)。

★おススメメニュー★



ハーフ&ハーフ

300g：¥1650 600g：¥2800

※写真は 激辛 / トマトチーズ のハーフセット(300g)
たくさんのメニューから、お好みのチキンを2種類セレクトできる、欲張りメニューです。迷ったらコレ！
様々なバリエーションを楽しみたい欲張りなあなたにおススメの商品です。

韓国チキンの王道メニュー！ソースにこだわる
チョアチキンの基本の味をお楽しみください。

ヤンニョムチキン ¥1490



チョアチキン星プラザ店

CHOACHICKEN®

店名：チョアチキン星プラザ店
 オープン日：2022年10月1日(土)
 住所：山口県下松市中央町21-3 星プラザ
 電話番号：0833-45-1110
 営業時間：10:00-20:00

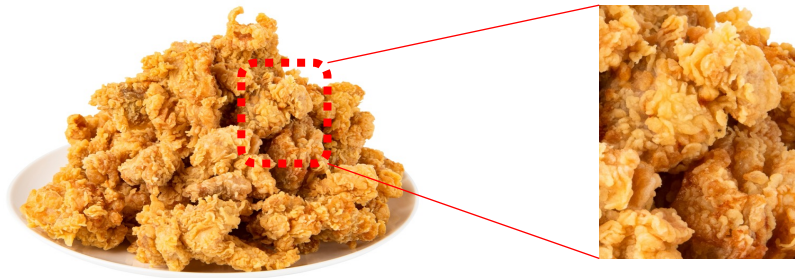
チョアチキンのこだわり

①角(つの)が立つ衣～音も美味しいカリッ！サクッ！食感～

チョアチキンのクリスピーチキンを近くで見ると角(つの)がたっています。
 味はもちろん音も美味しい、一度食べたらクセになるカリッ！サクッ！食感は角によって作られています。

秘密は**“米粉”**。

独自の割合で米粉を配合することで、『香ばしさ』と『サクサク感』の絶妙なバランスが取れた、
 角のある衣を生み出すことができます。一日経っても、サクッとした食感が続く秘密の衣をご体験ください。



②独自のフライ(揚げ)製法～CHOAフライ～

チョアチキン独自のフライ製法“CHOAフライ”を採用。

クリスピーの食感を最大限に引き出す『温度』『時間』
 『揚げ方(チキンの投入方法)』を開発しました。
 全店舗“チョアフライ”を徹底することで『いつ・どこで』
 食べてもサクサク食感のクリスピーを生み出します。

“唐揚げ”では体験できない、独特な食感をご堪能あれ。

③日本で作る韓国ソース～クセになる味～

本場韓国の味を日本に持ってきました。

国内の製造会社と協力し、化学調味料を控えた
 自社オリジナルソースを開発。

本場韓国の味を再現しつつも、日本人好みのバリエーション
 豊かなソースを、サクサクのクリスピーチキンに絡
 めています。

会社概要

社名：Man de Dalla株式会社
 所在地：東京都大田区矢口3-28-8 10F
 資本金：1000万円
 代表者：松尾悠司
 設立：2018年9月3日

～本件に関するお問い合わせ先～

Man de Dalla株式会社
 PR担当：新貝(しんがい)

TEL：080-1766-0817 MAIL：taketoshi0817@gmail.com