



NEWS RELEASE

2014年4月12日
株式会社アイデア

宮崎地鶏炭火焼「車」／宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」
もう少し食べたい！の声に応えた『小メニュー』を販売
2014年4月12日(土)より全国にて販売開始
～自慢の名物料理をはじめ、ちょっとの量で色々な種類の料理をお愉しみください～

宮崎地鶏炭火焼「車」、宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」を運営する株式会社アイデア(本社:大阪府吹田市、代表取締役社長:淀井三智、以下アイデア)は、2014年4月12日(土)より鶏業態全店で『小メニュー』の発売を開始致します。

宮崎地鶏炭火焼「車」、宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」では、お客様から好評頂いているメニューをピックアップし、通常よりも量の少ない『小メニュー』の販売を開始致します。

お客様のあと少しお酒の肴が欲しいという声に応え、値段も小メニューに合わせて引き下げてご提供致しますので、増税による影響を感じて頂く事なく安心して食べたい分だけをご注文頂けるようになり、女性のお客様や一人のお客様も今までよりも数多くのメニューをお楽しみ頂けるようになります。

また、沢山の種類の料理を召し上がって頂きたいとの思いを込め、名物料理の「地頭鶏炭火焼」「鶏のたたき」「チキン南蛮」を筆頭に、その他の炭火焼(一部を除く)、サラダや揚げ物、×の逸品まで幅広くご用意いたしました。コース料理での追加や、×の料理をグループで小分けにして頂く等、多種多様なご希望にお応えいたします。



【商品概要】

- 品名 : 小メニュー
販売期間 : 2014年4月12日(土)～
販売価格 : 280円+税～
炭火焼各種 390円+税～
サラダ各種 420円+税～
揚げ物各種 390円+税～
野菜焼き各種 280円+税～
×の一品各種 440円+税～
販売店舗 : 宮崎地鶏炭火焼「車」(全店舗)
宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」(淀屋橋店)
※店舗の詳細は、下記 URL よりご確認ください。
U R L : <http://www.idea-co.jp/shop/index.html>



【株式会社アイデア概要】

会社名：株式会社 アイデア

所在地：大阪府吹田市豊津町 13-44 ユカミ江坂ビル 402 号

代表者：代表取締役社長 淀井 三智

事業内容：21世紀をリードするレジャー型外食事業：宮崎地鶏炭火焼「車」、宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」、鉄板や「かんろ」、鉄板や「御堂」を運営。セルフサービス方式によるフローズンヨーグルトの販売「パーティーランド」の運営。不動産賃貸事業。

設立：1985年2月22日

資本金：6990万円

売上高：220,445万円（2012年度実績）

URL：<http://www.idea-co.jp/>

アイデアは、系列店舗でしか食べることが出来ない専門業態を独自の手法で開発し、専門料理とおいしいお酒、そして情熱的な接客でお客様に感動して頂き、幸せになってお帰りいただく、レジャー型外食産業を創設する企業です。

【宮崎地鶏炭火焼「車」とは】

創業以来、「よそで味わえんもんを出す」ことにこだわり続けてきました。名物の地鶏もも炭火焼は、宮崎の自家養鶏場から毎日直送された元気もんの地鶏を女性でも食べやすいように一口サイズに切り、三種の炭を使い分けて焼き上げています。一人でも多くのお客さまに「車ならではの」を。それが私たちの願いです。

【鉄板や「かんろ」】

新鮮な旬の食材を使ったカジュアルな鉄板焼き専門店、その名も「鉄板や かんろ」。肉、海鮮、野菜などの美味しい食材を使った鉄板焼きに加え、大阪ならではの好み焼き、焼きそばを囲めば、気の合う仲間同士でネクタイをゆるめて、ほっと一息、一日の疲れを癒して頂けます。

【鉄板や「御堂」】

新鮮な旬の食材を使い、お箸でいただく鉄板焼き専門店、「御堂」ではカジュアルな雰囲気の中にも、素材は最高のものにこだわっています。厳選した国産の和牛、豚、鶏を使用しております。また、その他、仕入れの状況に合わせて全国から取り寄せた美味しくて新鮮な素材を鉄板焼き「御堂」で是非ご堪能下さい。

※本リリースをお送りさせて頂いている皆様の個人情報は、株式会社ベクトルの個人情報保護方針に基づいて厳重に管理させて頂いております。今後、弊社からのニュースリリースの配信を希望されない方は、恐れ入りますが privacy@vectorinc.co.jp までご連絡をお願い致します。