



NEWS RELEASE

2014年6月13日
株式会社アイデア

宮崎地鶏炭火焼「車」全店／宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」淀屋橋店
父の日「羽ばたけ！お父さん企画」
父の日にご来店された“お父さん”に
「地頭鶏地鶏手羽料理」を無料提供

6月15日(日) ※とり神楽淀屋橋店は定休日の為、14日(土)に実施

<http://www.idea-co.jp/>

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6月15日(日)に宮崎地鶏炭火焼「車」全店、2014年6月14日(土)に宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」淀屋橋店で、「羽ばたけお父さん企画」と題して、父の日にご来店された“お父さん”に「地頭鶏地鶏手羽料理」を無料提供致します。

本企画では、宮崎地鶏炭火焼「車」、宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」が自信をもってお届けする地頭鶏地鶏の手羽を使った一品料理をご用意し、日頃頑張っている“お父さん”に美味しい料理と美味しいお酒で楽しんで頂きます。

飼料や環境にこだわった『アイデア』自慢の地頭鶏地鶏の手羽を使った一品料理を各店の店長が試行を凝らし、おすすめ料理にしておもてなし致します。



※写真は「地頭鶏地鶏手羽先のスパイシー唐揚げ」。
店舗によって料理は異なります。

【「羽ばたけ！お父さん企画」概要】

日程 : 2014年6月15日(日)※とり神楽淀屋橋店は定休日の為、14日(土)に実施

販売企画: 父の日にご来店された“お父さん”に「地頭鶏地鶏手羽料理」を無料提供

販売店舗: 宮崎地鶏炭火焼「車」全店／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。

※料理内容は各店でお問い合わせ下さい。

U R L: <http://www.kuruma-jp.com/shop/ebisu.html>



【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。

【宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」とは】

「とり神楽」の名は、宮崎県高千穂地方の伝承農民芸能「天岩戸伝説」に由来します。宮崎の契約農場で誠込めて育てた地頭鶏と、最高級の旬の味覚を織り込んだお料理をさらに彩るための、幽玄世界さながらの空間をご用意させていただきました。お料理だけではない、「時間を味わう」贅沢をお楽しみください。

【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。

※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。