

**鶏料理専門店 宮崎地鶏炭火焼「車」江坂店  
夏季限定特別コース「江坂コース」販売開始**

**2014年8月31日(日)まで**

<http://www.kuruma-jp.com/shop/esaka.html>

宮崎地鶏炭火焼「車」、鉄板や「かんろ」、鉄板や「上方御堂」、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、宮崎地鶏炭火焼「車」江坂店で夏季限定の「江坂コース」の販売を開始したことをお知らせ致します。

定番の名物もも炭火焼に、夏の暑さにも食べやすい「さっぱり&ピリ辛メニュー」を取り入れ「飲み放題」をセットにしたお得なコースを御用意しました。2時間の飲み放題が付いて一人前3500円(税込)と価格も既存のコースに比べ、リーズナブルな価格でご提供いたします。



**【コース概要】**

- 期間 : 2014年8月31日(日)まで  
 販売企画 : 夏季限定「江坂コース」  
 販売店舗 : 宮崎地鶏炭火焼「車」江坂店  
 コース内容 : お通し、枝豆、冷やしトマト、名物もも炭火焼、鶏と胡瓜のコチュジャン和え、地頭鶏地鶏手羽スパイシー唐揚げ、鶏ホルモン炒め、茶そば(冷)  
 時間 : 飲み放題2時間(ラストオーダーの場合1時間30分)  
 料金 : 1人前3500円(税込) ※コースは2名様から承ります。



### 【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。

### 【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。