

2014年7月28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
鉄板や「かんろ」全店／鉄板や「上方御堂」全店

みち姉さんの特製「手作りらっきょう」

2014年8月1日(金)より数量限定販売

<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、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、鉄板や「かんろ」全店、鉄板や「上方御堂」全店にて、2014年8月1日(金)より、代表取締役社長淀井三智手作りの「みち姉さんの特製手作りらっきょう」を数量限定にて販売開始致します。

淀井特製の甘酢にじっくりと漬けこんだ「みち姉さんの特製手作りらっきょう」は、夏の暑い季節にぴったりのサッパリとした味わいの中に、甘酢の甘みと酸味のちょうどいいバランスと、ダシの風味が絶妙に絡みあった一品です。お酢のクエン酸効果は、疲労を回復させて夏バテで弱った内臓を回復してくれる効果があるといわれています。おいしいお酒のお供に「よそでは味わえない」旬の一品、「みち姉さんの特製手作りらっきょう」をお召し上がり下さい。

「アイデア」は、今後も沢山のお客様に自慢の御料理を召し上がって頂くと共に、今後もお客様に美味しく楽しいひと時を提供するべく努力して参ります。



【企画概要】

日 程 : 2014年8月1日(金)

販売企画 : 数量限定「みち姉さんの特製手作りらっきょう」

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
鉄板や「かんろ」全店
鉄板や「上方御堂」全店

※店舗の詳細は、下記 URL よりご確認ください。

※数量限定、無くなり次第終了。

※販売価格は各店によって異なります。

U R L : <http://www.idea-co.jp/>



【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。

【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。宮崎の契約農場で丹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。

【鉄板や「かんろ」とは】

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「上方御堂」とは】

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。

【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。