



NEWS RELEASE

2014年7月29日
株式会社アイデア

宮崎地鶏炭火焼「車」大阪店舗全店／宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」淀屋橋店
この夏を乗り切る！！「土用の丑(うし)の日」改め
「土用の酉(とり)の日」の提案
アイデア特製「地頭鶏地鶏のひつまぶし」販売

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

2014年7月29日(火)～8月6日(水)

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」大阪店舗全店、宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」淀屋橋店にて「土用の丑の日」である2014年7月29日(火)～8月6日(水)の「酉の日」までの期間限定で、「土用の酉の日」と題して「地頭鶏地鶏のひつまぶし」を販売いたします。

「地頭鶏地鶏のひつまぶし」はこの夏「土用」には「鶏」を召し上がって頂くべく、アイデアでしか味わえない「地頭鶏地鶏」を使用して、甘辛く煮た「鶏の山椒煮」と「錦糸卵」をあしらった特製の「ひつまぶし」です。一般の「ひつまぶし」のように、まずはそのまま召し上がって頂き、そして「薬味」(三つ葉、わさび、海苔)をお好みで加えて、最後にお茶出汁を入れて3通りの食べ方をお楽しみ頂けます。

お茶出汁には隠し味に、アイデアが独自に開発した「チキンソルト」を使用しており、最後の一口までアイデアしか味わえない「地頭鶏地鶏のひつまぶし」を堪能していただけます。

「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】

期 間 : 2014年7月29日(火)～8月6日(水)

販売企画 : 土用の酉「地頭鶏地鶏のひつまぶし」

販売価格 : 980円(税抜)

販売店舗 : 宮崎地鶏炭火焼「車」大阪店舗全店

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。

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。名物の地鶏も炭火焼は、宮崎の自家養鶏場から毎日直送された元気も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。

【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。