

～ 飲食を五感で楽しむ「コトづくり」の串焼き店 ～  
創作変わり串「志田熟成鶏 十八番」が  
5月9日(水)東京大塚のれん街にオープンいたします。

株式会社そら(本社:千葉県船橋市 / 代表取締役社長:都築 学)は、新たな飲み屋街 東京大塚のれん街に「志田熟成鶏 十八番」(以下 十八番)を、5月9日(水)にオープンいたします。

千葉、東京、神奈川に8業態 21店舗を展開する飲食企業。串焼き業態の新たなブランドとして展開を始めた「十八番」は、関東を中心に5店舗展開、この度の出店で6店舗目となります。

特徴は、肉が一番旨い大きさにカットした「熟成鶏」を使用した焼鳥と、市場にあまり出回らない鶏の「希少部位」の串焼き、季節の野菜を豚肉で巻いた創作変わり串を炭火で焼上げたお料理を提供しております。

この度出店する 東京大塚のれん街 は、日本のサン・セバスチャンをテーマに作られたはしご酒が楽しめる飲み屋街です。その中で「十八番」は焼鳥と日本の文化を発信してまいります。

古民家をリノベーションし、店内は日本の古き良きカルチャーを感じて頂ける装飾を施しました。また、店先にはフォトスポットも設置。近隣にお住まいの方やオフィスワーカーの他、海外からの観光客にも楽しんで頂ける創りとなっています。

メニューは、カウンター越しに炭火で焼き上げる、「十八番熟成鶏」を使用した焼鳥と月替わりの旬野菜を豚で巻いた串をバットに入れてお客様に直接選んでいただく「野菜豚巻串」、オリジナルの商品である「小鶏包」をご用意しております。また、おすすめの鶏の部位をご説明できるようにした「タトゥーシール」などライブ感、ワクワク感が楽しい「食とエンターテイメント」居酒屋となっております。

今後も株式会社そらは、三世代に喜ばれ、お客様との距離が近く会話が弾む店舗を全国に展開してまいります。

【店舗情報】

- 店舗名 「志田熟成鶏 十八番」(RC)
- 所在地 東京都豊島区北大塚2-28-4
- 店舗規模 13.9坪 / 44席
- 営業時間 17:00-24:00
- 定休日 不定休



【株式会社そら】

- 商号 株式会社そら
- 本社所在地 千葉県船橋市習志野台2-26-11
- 設立 2008年7月1日
- 代表者 都築 学
- 社員数 482名(社員数125名)
- 店舗数 飲食事業部全体 27店舗
- スポーツ事業部 11店舗(2018年現在) カーセールス事業部 2店舗

## ライブ感・ワクワク感がたまらない演出

「食とエンターテイメント」居酒屋としてお客様とのコミュニケーションを大切にいたします。



### ■ 変わり串

月替わりの旬野菜を豚で巻いた「野菜豚巻串」をお客様のお席までお持ちして、その場で選んでいただきます。



### ■ 鶏部位のタトゥーシール

タトゥーシールを腕に貼って本日のおススメ部位をご説明します。



\* 画像はイメージです。

## 志田熟成鶏十八番 メニュー



### ■ 熟成鶏の炭火焼き

一定湿度・温度帯で一定時間丸ごと寝かせた独自製法で熟成した鶏を使用、香ばしく炭火焼しています。



### ■ 賞味期限59秒の生つくね 240円

生から焼き上げる事でふっくらジューシーに仕上げる名物生つくね。そのつくねに脂の膜を巻くことでさらに旨味を閉じ込めました。



### ■ ひなとろ 250円

鶏の肩の部位に、首皮を巻きました。焼き加減はレアで、皮面はパリッとしています。是非食べて頂きたい希少部位の一品



### ■ 小鶏包(1個 210円)

鶏の旨みが詰まった肉汁がたまらないオリジナル商品です。たっぷりのしょうがと黒酢でお召し上がりいただきます。



### ■ 選べる麺

鶏白湯ラーメンや、鍋物のメとして5種類の麺をご用意しています。王道の中華麺、そして山椒麺、牛蒡麺などの変わり麺があります。



### ■ 名物 麦味噌もつ煮込 490円

開発に開発を重ねたもつ煮込。白味噌と九州の麦味噌をブレンド。また、もつを長時間煮込む事でトロトロの触感になっています。

本件に関するお問い合わせ先  
(株)そら 広報室 担当 廣瀬 / 中村  
電話番号 047-401-3177 FAX番号 047-401-3177  
mailto: [chikako.hirose@pr-office.jp](mailto:chikako.hirose@pr-office.jp)