

～ 古民家を再生した店づくり ～

創作変わり串「薙-nagi-熟成鶏十八番」が  
8月23日(木)千葉県松戸市新松戸にオープンします。

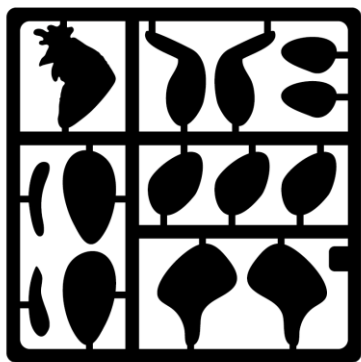
株式会社そら(本社:千葉県船橋市 / 代表取締役社長:都築 学)は、創作変わり串「薙-nagi-熟成鶏十八番」(以下 十八番)を、千葉県松戸市新松戸へ8月23日(木)にオープンいたします。「十八番」は、関東を中心に7店舗展開、この度の出店で8店舗目となります。

「十八番」は、店主の想いを尊重し、それぞれの店舗が内装からメニューに至るまで、立地やお客様に合わせてカスタマイズしているのが最大の特徴です。

店舗は、古民家のもつ味わい深さを残しつつ新しくリノベーションし、大人がゆったりとくつろげる空間に仕上げました。料理に合わせた器選びにもこだわり、見てよし食べて美味しい、ライブ感・ワクワク感が溢れる「食とエンターテイメント」居酒屋となっております。

料理は、炭火で焼き上げる「十八番熟成鶏」を使用した焼鳥が中心となっており、市場にはあまり流通しない希少部位も取り揃え、約50種以上の串焼で新しい焼鳥との出会いが楽しめます。なかでも、串焼き3大名物として「賞味期限59秒の生つくね」、「賞味期限59秒の白レバー」、「5時間煮込みとろ旨のシロ」がおすすめです。その他、「麦味噌もつ煮込み」、つくねを蒸した「小鶏包」も人気のオリジナルメニューです。

今後も株式会社そらは、三世代の地域の方から必要とされ愛される、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参ります。



炭火串焼・麦味噌煮込み  
薙-nagi-熟成鶏十八番



【店舗情報】

- 店舗名 「薙-nagi-熟成鶏十八番」(FC)
- 所在地 千葉県松戸市新松戸1-422-1 GENTENビル
- TEL 047-710-8208
- 店舗規模 30坪 / 54席
- 営業時間 17:00～25:00
- 定休日 月曜(祝日は除く)



■ 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。



【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 30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

本件に関するお問い合わせ先  
(株)そら 広報室 担当 廣瀬 / 大城  
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)