

2018年2月20日
株式会社そら

～ 食×エンターテイメント融合店 ～

創作変わり串「近江屋熟成鶏 十八番」が
2月23日(金)名古屋市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、愛知県名古屋市中村区に名古屋2店舗目の出店となる「近江屋熟成鶏 十八番」(以下 十八番)を2月23日(金)にオープンいたします。

「十八番」は、関東を中心に4店舗展開、この度の出店で5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「十八番」は、名鉄名古屋駅、地下鉄東山線、地下鉄桜通線の主要駅近隣に位置し、オフィス街でありながら四つの大学が近場にある好立地への出店となるため、幅広い層のお客様の来店が期待できます。

店内は、視界空間から楽しんでいただき、またお客様との距離が近くなる開放的な「フルオープンキッチン」を設け木材とカラフルな和紙を使用、壁面には約10メートルの迫力ある書を掲げ、和の柔らかさと力強さを表現しました。

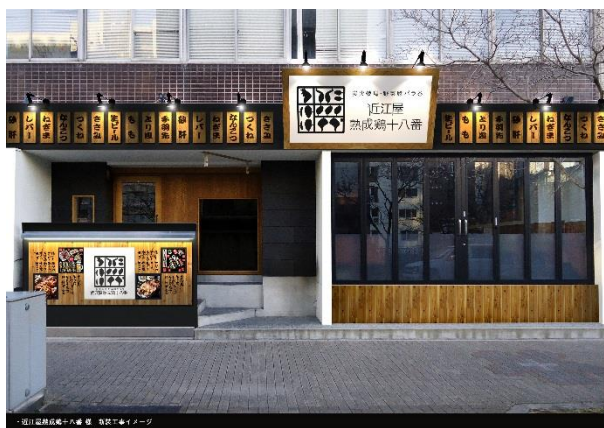
夏場は、窓を全開することができる為、横の小川をロマンチックに眺めてお食事できます。

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 「近江屋熟成鶏 十八番」(FC)
- 所在地 愛知県名古屋市中村区名駅5-25-3 湯浅ビル1F
- 店舗規模 34坪 / 60席
- 営業時間 17:00-24:00
- 定休日 不定休日有り



【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 26店舗
- スポーツ事業部 10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紹介します。



* 画像はイメージです。

近江屋十八番 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