

～ 古民家を再利用した店づくり ～
**創作変わり串「か志わ熟成鶏十八番」が
7月6(金)千葉県柏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、創作変わり串「か志わ熟成鶏十八番」(以下 十八番)を、千葉県柏市へ7月6日(金)にオープンいたします。「十八番」は、関東を中心に6店舗展開、この度の出店で7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、古民家をリノベーションし、古民家のもつ懐かしさと近代を融合した大人がゆったりとくつろげる空間に仕上げました。今回の立地は、住宅街にある古民家のため、ファミリーからお一人様、ご接待まで幅広い層のお客様に目的を持って足を運んでいただける店舗となっております。

店内に入るとカウンター正面には、「麦味噌もつ煮込み」とおでんを模した新名物「九州大分しみ煮」など大鍋料理を配置し、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。

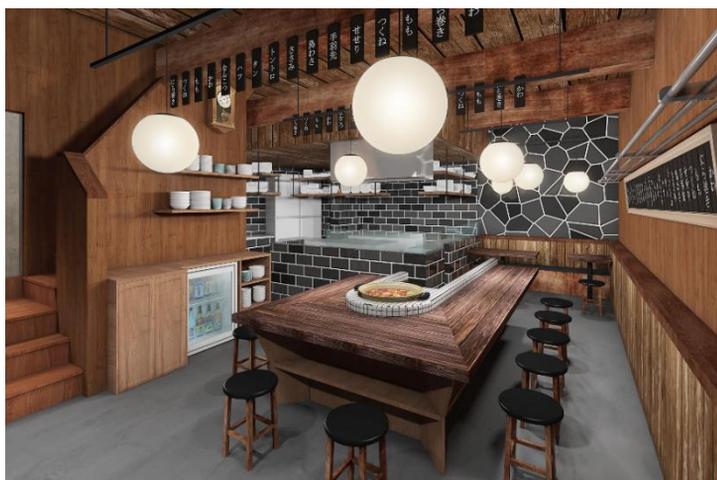
料理は、炭火で焼き上げる「十八番熟成鶏」を使用した焼鳥が中心となっており、市場にはあまり流通しない希少部位も取り揃え、約50種以上の串焼で新しい焼鳥との出会いが楽しめます。

また、「名物 5時間煮込み とろ旨のシロ」をはじめ、牛豚の創作変わり串や10日間熟成させた「発酵熟成鶏」の「食べくらペコース」などを提供しお客様をお出迎えいたします。

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。

【店舗情報】

- 店舗名 「か志わ熟成鶏十八番」(RC)
- 所在地 千葉県柏市中央町4-31
- 店舗規模 30坪 / 63席
- 営業時間 17:00～26:00
- 定休日 不定休





■ 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 28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