

ニュースリリース  
報道関係各位

株式会社ヴィア・ホールディングス  
東京都文京区関口 1-43-5 新目白ビル 4F

## 『やきとりの扇屋』『備長扇屋』 新グランドメニュー 3/23 (水) スタート!!

株式会社ヴィア・ホールディングスの子会社である株式会社扇屋コーポレーション（所在地：東京都文京区関口 1-43-5 新目白ビル 4F、代表：佐伯浩一、電話：03-5155-6926）は、2016年3月23日（水）『やきとりの扇屋』『備長扇屋』、及び『八扇』 合計 332 店においてグランドメニュー改定を行いました。

### “うまさ”に自信！ “ジャンボもも串” 登場！

鶏のもも 1 枚肉を、当社自慢の“焼師”が炭火で表面は香ばしく、内側はふっくらジューシーに焼き上げます。

秘伝のタレでコク旨に仕上げ、卵黄に絡めて食べる“月見ダレ”。あるいは塩こしょうで焼き上げ、きざみしょうがたっぷりのソースでさっぱりと召し上がれる“ペッパーしょうが”。2つの味から選んでお楽しみ下さい。

### “桜島どり”や“恵那どり”などの銘柄どりのメニューも増強！

鹿児島県・シラス台地の天然水と独自開発の飼料で、脂肪分抑え目の健康を配慮した“桜島どり”や、岐阜県のみどり豊かな大自然の中で育った“恵那どり”など、こだわりのある美味しさを追及したメニューも増えました。

※扱っている銘柄鶏は店舗によって異なります。詳細は、店舗までお問合せください。

### お子様は 280 円 (+税) でソフトドリンク飲み放題

中学生以下のお子様は、好きなソフトドリンクが何杯でも飲み放題に。是非、ご家族でご来店ください。

### グランドメニュー改定ブランド

『やきとりの扇屋』  
『備長扇屋』  
『八扇』



やきとりの  
扇屋



詳細の店舗は MOVIA ⇒ URL : <http://movia.jpn.com/>

### お問い合わせ先

#### ●商品に関するお問合せ先●

株式会社扇屋コーポレーション 商品本部  
TEL.03-5155-6926 FAX.03-5155-6372

#### ●プレスリリースに関するお問合せ先●

株式会社ヴィア・ホールディングス 企画本部 担当：黒岩

TEL.03-5155-6801 FAX.03-5155-6250 E-MAIL : [s.kuroiwa@via-hd.co.jp](mailto:s.kuroiwa@via-hd.co.jp)

<<メニューの一部>>



【ジャンボもも串 ¥580 (+税)】

鶏のもも1枚肉を、当社自慢の“焼師”が炭火で表面は香ばしく、内側はふっくらジューシーに焼き上げます。秘伝のタレでコク旨に仕上げ、卵黄に絡めて食べる“月見ダレ”。あるいは塩こしょうで焼き上げ、きざみしょうがたっぷりのソースでさっぱりと召し上がれる“ペッパーしょうが”。2つの味から選んでお楽しみ下さい。お客様の目の前でスタッフが切り分けます。



【銘柄鶏 炙りむね串  
5種盛合せ ¥830 (+税)】

こだわりの銘柄どりのむね肉を使用。梅わさび、柚子こしょう、タルタルソース、明太マヨネーズ、チーズの5つの味でお楽しみ頂けます。



【バリテバ  
15本¥1,580 (+税)】

秘伝のタレとやみつきスパイスは止まらなくなる味。みんなでかぶりつく元気な一品です。



【黒やきとり  
もも/皮 ¥130/本 (+税)】

濃縮した黒ウーロン茶に漬け込んでから焼き上げた、独特の苦みと深いコクの、ひと手間かけたやきとりです。



【串カツセブン ¥980 (+税)】

チーズinつくね、うずら玉子、ししとう、銘柄どりむね、ソーセージ、いも豚、しいたけの合計7種。サクサクの衣につつまれたボリューム満点の美味しさです。



【太-MEN  
ラーメンサラダ ¥530 (+税)】

ずっしりとした歯ごたえの太麺とたっぷりの野菜。特製ごまドレッシングでお召し上がりください。



【釜炊きやきとり丼  
¥680 (+税)】

扇屋自慢の釜飯は引き続き健在。1杯目はそのまま、2杯目は出汁をかけてお茶漬け風でお楽しみください。