

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』『やきとりの八扇』 【夏のおすすめメニュー】の販売がスタート！！

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 6 月 13 日（月）『やきとりの扇屋』『備長扇屋』、及び『やきとりの八扇』において【夏のおすすめメニュー】の販売を開始いたしました。

新味登場！大人気商品『ジャンボもも串』

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る大ヒット商品『ジャンボもも串』に新味が登場しました。

【秘伝のうま辛赤タレ】

ビール・ハイボールがグイグイすすむ、旨くて辛い韓国風の扇屋オリジナルの秘伝ダレです。

【5 種の発酵素材。和風もろみソース】

ソースのベースは「もろみ味噌・醤油・みりん・ワイン・りんご酢」の 5 種類の発酵調味料。コクと深みのある和風ソースが鶏肉によく合います。

今回の“いちおし”食材は『ゴーヤ』

野菜の中でも非常にビタミン C が豊富で独特の苦みは血糖値を下げる効果もあると言われていたゴーヤを使ったメニューを特集しました。

- ・ゴーヤの肉詰め串 230 円+税
- ・ゴーヤチップス 380 円+税
- ・ゴーヤのおひたし 280 円+税
- ・ツナとゴーヤのサラダ 430 円+税

大人気の「せせり」を使用したさっぱりメニュー

ボイルせせりをおろしポン酢であえた「せせポン」やビールとの相性バッチリの「ねぎ塩せせり」も仲間入り。

【夏のおすすめメニュー】取り扱いブランド

『やきとりの扇屋』
『備長扇屋』『八扇』



やきとりの
扇屋

備長扇屋

やきとりの八扇

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

<<差込メニューシート>>



<<メニューの一部ご紹介>>



【秘伝のうま辛赤タレ
¥580 (+税)】

『お子様や辛みの苦手な方はご遠慮ください』という注意書きをつけた秘伝のタレが完成しました。東京都内においては、韓国料理店の多い新大久保や、最近では六本木などで話題になっている真っ赤な激辛フライドチキン。その、ビールに合う韓国風のタレをベースに、『辛いけど旨い』を目指して開発した扇屋オリジナルのタレです。



【5種の発酵素材。
和風もろみソース
¥580 (+税)】

健康・美容に効果があると言われる『発酵食品』。微生物の働きで、体に良いといわれる成分に変化し、うまみも増すパワーフードです。ソースのベースは【もろみ味噌・醤油・みりん・ワイン・りんご酢】の5種類の発酵調味料。コクと深みのある和風ソースが鶏肉によく合います。



【ゴーヤの肉詰め串
¥230 (+税)】
国産ゴーヤフレッシュを使用。



【せせボン ¥430 (+税)】
ボイルせせりをおろしポン酢で和えました。