

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

**『備長扇屋』『やきとりの扇屋』『やきとりの八扇』12/27（火）より
株式会社ヴィア・ホールディングス 東証一部上場謝恩祭開始！！**

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東日本（所在地：東京都文京区関口 1-43-5、代表：佐伯浩一）、株式会社扇屋西日本（所在地：同左、代表：大谷充康）は、2016 年 12 月 27 日（火）より『備長扇屋』『やきとりの扇屋』及び『やきとりの八扇』各直営店において【株式会社ヴィア・ホールディングス 東証一部上場謝恩祭】を開始、**人気の串焼きメニュー 3 品を、お得なサンキュー価格（390 円+税）にてご提供いたします。**

その1 人気串盛り 4 種 通常 490 円 ⇒謝恩祭価格 390 円（+税）

串焼きメニューの中でも人気の高い 4 種を盛合せにしました。炭火で焼いた甘いネギと鶏肉の最強串焼き『ねぎま』、1 尾の鶏からわずかししかとれないジューシーな『ぽんじり』、カリカリ食感にこだわった『皮』、はじける食感で大人気の『うずら玉子』、ぜひお試しください。

その2 プレミアム串盛り 通常 500 円 ⇒謝恩祭価格 390 円（+税）

全国各地からよりすぐった特別な銘柄鶏と、こだわりの銘柄豚の串焼き盛合せです。鮮度・味にこだわって、全国各地の鶏肉を使用し店舗で 1 本ずつ串刺ししています。鶏肉の旨み・ジューシーさが違います（※地域により、使用している銘柄鶏は異なります）。銘柄豚は、脂の甘みにこだわった『千葉県産いもぶた』を使用しています。

その3 ジャンボもも串 通常 580 円 ⇒謝恩祭価格 390 円（+税）

鶏もも肉を切らずに大ぶりのまま焼きあげた、当店のオリジナル串焼きです。大きいまま焼きあげることで、鶏肉のうまみがとじこめられて、ふっくら、ジューシーに焼きあがります。また、炭火で香ばしく焼き上げた皮目もパリパリで食べ応えも十分！卵黄が甘いタレに絡む『月見ダレ』と、黒コショウを効かせ、さっぱり生姜タレで食べる『ペッパー生姜』の二つの味をご用意しています。

【株式会社ヴィア・ホールディングス 東証一部上場謝恩セール】取り扱いブランド

『備長扇屋』『やきとりの扇屋』
『やきとりの八扇』



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

※当謝恩祭は一部店舗では実施しておりません。詳しくは各店舗までお問い合わせ下さい。

お問い合わせ先

●商品に関するお問合せ先●

株式会社扇屋東日本 / 株式会社扇屋西日本
業態企画本部
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

<<ポスターイメージ>>

やきとりの八扇

株式会社ヴィア・ホールディングス
東証一部上場

心からの感謝を込めて Thanks!

各390円^{+税}

対象商品

人気串盛り 490円 プレミアム串盛り 500円 ジャンボもも串 580円

<<謝恩価格メニュー ご紹介>>



【人気串盛り】

通常価格 490 円 (+税)

⇒**謝恩祭価格 390 円 (+税)**

串焼きメニューの中でも人気の高い4種を盛合せにしました。炭火で焼いた甘いネギと鶏肉の最強串焼き『ねぎま』、1尾の鶏からかわずかしかとれないジューシーな『ぼんじり』、カリカリ食感にこだわった『皮』、はじける食感で大人気の『うずら玉子』、ぜひお試しください。

内容：ねぎま・ぼんじり・皮・うずら玉子 各1本ずつ



【プレミアム串盛り】

通常価格 500 円 (+税)

⇒**謝恩祭価格 390 円 (+税)**

全国各地からよりすぐった特別な銘柄鶏と、こだわりの銘柄豚の串焼き盛合せです。鮮度・味にこだわって、全国各地の鶏肉を使用し店舗で1本ずつ串刺ししています。鶏肉の旨み・ジューシーさが違います(※地域により、使用している銘柄鶏は異なります)。銘柄豚は、脂の甘みにこだわった『千葉県産いもぶた』を使用しています。

内容：銘柄鶏のもも串・銘柄鶏のむね串・いもぶたのバラ串 各1本ずつ



【ジャンボもも串】

(月見ダレ/ペッパーしょうが)

通常価格 580 円 (+税)

⇒**謝恩祭価格 390 円 (+税)**

鶏もも肉を切らずに大ぶりのまま焼きあげた、当店のオリジナル串焼きです。大きいまま焼きあげること、鶏肉のうまみがとじこめられて、ふっくら、ジューシーに焼きあがります。また、炭火で香ばしく焼き上げた皮目もパリパリで食べ応えも十分！卵黄が甘いタレに絡む『月見ダレ』と、黒コショウを効かせ、さっぱり生姜タレで食べる『ペッパー生姜』の二つの味をご用意しています。