



VIA GROUP

2022年6月10日

ニュースリリース

報道関係各位

悲願のグランプリ！扇屋の「バリテバ」が、 手羽先サミット(R)2022にて、最高賞のグランプリを受賞！！

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、西日本（東京都新宿区、代表：中井次郎）が運営する、「やきとりの扇屋」「炭火烧鳥オオギヤ」の名物メニュー「バリテバ」が、第8回手羽先サミット®2022において、最高賞のグランプリを受賞しました。

2022年度の手羽先日本一！を決める「第8回手羽先サミット®」の授賞式が、6月5日（日）に行われ、多数の強豪が集まるなか、扇屋の「バリテバ」がグランプリを受賞しました。一昨年、昨年は惜しくも金賞、今年はこれまでの「バリテバ」にさらに改良を加え、「秘伝のタレ味」と「絶品！うま塩味」の2種類を用意し、サミットへ挑みました。暑い日差しにも負けず、扇屋の「バリテバ」が、多くの来場者を魅了！悲願のグランプリ受賞となりました。

もう間もなく「グランプリ受賞記念企画」も開催予定です。

日本一！の手羽先「バリテバ」は、全国の扇屋で販売しておりますので、ぜひ揚げたてのバリテバをお楽しみください。



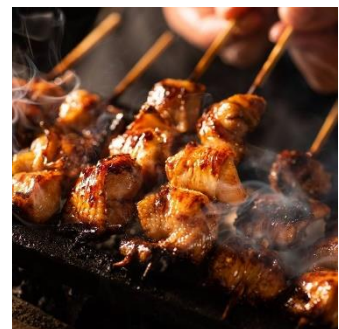
バリテバとは？

当店自慢の炭火で仕上げたやきとりにひけを取らない人気のメニューです。2014年にメニューとして登場してから、毎年毎年少しずつ改良を重ね、手羽先サミット®2022で最高賞のグランプリを受賞しました。二度揚げのパリッとした食感と、ちょっと濃い目の醤油ダレの味付けはお酒との相性もバツグン！骨までしゃぶり尽くしたくなるやみつきになる旨さです！



炭火烧鳥オオギヤ・やきとりの扇屋

全国に220店舗以上構える人気の焼鳥居酒屋です。焼き師が1本1本丁寧に焼き上げた焼鳥は、表面はからりと香ばしく、肉内部にしっかりとうま味が閉じ込められており人気を集めています。再仕込みしょう油を贅沢に使った秘伝のタレと、ミネラルたっぷりの天然岩塩による味付けが好評です。焼鳥だけでなく、串カツ・釜飯・からあげ・自慢の一品料理など、幅広いメニューに対応していることから、ファミリー、友人同士、おひとり様、女子会・宴会など、様々なシーンで気軽にご利用いただけます。



運営会社

会社名 : 株式会社扇屋東日本、株式会社扇屋西日本
本 社 : 東京都新宿区早稲田鶴巻町 519
代表者 : 代表取締役社長 中井次郎
設 立 : 2001年7月
資本金 : 5,000万円
実施店舗 : 全国 220 店舗
店舗検索 URL : <https://movia.jpn.com/>



お問い合わせ先

- 商品に関するお問合せ先
株式会社扇屋東日本 企画支援部
TEL. 03-5155-6926
- 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 コーポレート企画室
担当：西村
TEL : 03-5155-6801
e-mail : r.nishimura@via-hd.co.jp