



VIA GROUP

2022年6月23日

ニュースリリース

報道関係各

【 グランプリ受賞感謝キャンペーン 】

扇屋の「バリテバ」が手羽先サミット(R)2022にて、最高賞を受賞！

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。悲願の受賞を記念して、感謝祭を実施しております。

2022年度の手羽先日本一！を決める「第8回手羽先サミット®」にて、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。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、多くの来場者を魅了！ついに悲願のグランプリ受賞となりました。

## キャンペーンについて

内容：【先着 30 名】いつものお通しに、グランプリ受賞のバリテバ（1 本）がついてきます

期間：6 月 22 日（水）～7 月 3 日（日）

対象：アルコールをご注文のお客様。店内印象のみ。

※一部店舗は実施しておりませんので、来店前に店舗へお問い合わせください

## 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！



## 炭火焼鳥オオギヤ・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