



VIA GROUP

2022 年 11 月 22 日

ニュースリリース

報道関係各位

**炭火やきとりオオギヤ横浜関内店、11/25（金）リモデルオープン！
焼き師が一串入魂で焼く焼きとりが、なんとオープン記念として3本30円！！**

「やきとりの扇屋」を中心に全国に約 200 店を運営する株式会社扇屋東日本、扇屋西日本（東京都新宿区 代表：中井 次郎）は、これまでの扇屋をリモデルした業態として、JR 線関内駅から徒歩 3 分に位置する横浜関内店を改装し「炭火やきとりオオギヤ」としてリモデルオープンします。

横浜関内店は、2007 年に店舗を構え 15 年、近隣のオフィスワーカーや地域にお住まいのお客様を中心に、焼き師が焼き上げる炭火の焼きとりを多くのお客様にご支持いただいていたまいりました。今回のリモデルでは、扇屋が創業 30 周年を迎えるタイミングとも重なり、これまでの知識・経験・技術を集約したリモデル業態「炭火やきとりオオギヤ」として、より地域のお客様に愛していただけよう、これまでよりさらに美味しさを追求した「炭火やきとり」と、安心して過ごせる明るい店内環境、活気ある元気なサービスで、お客様をお迎えします。



オープン記念サービス

「やきとり 3本 30円」(お一人様一皿) でご提供します。

3つのこだわり

1. 「国産鶏」へのこだわり

安全安心な国産鶏を毎日ご提供します

2. 「店内手刺しの串打ち」へのこだわり

焼きとりへの愛情を美味しさに変えてお届けします

3. 「炭火焼」へのこだわり

こだわりの「炭火で焼く本物の焼きとり」をご賞味ください



これだけは食べてほしいベスト3

・扇焼き 160円(税込176円)

店内で串打ちした国産銘柄鶏をのもも肉を皮で巻き表面はパリッと、身はジューシーな炭火焼きならではの味わいが楽しめます。



・最高賞グランプリ受賞 元祖バリテバ2本 300円(税込330円)

毎年、手羽先唐揚げの本場、名古屋で開催される、手羽先サミット(R)2022(第8回)で、最高賞のグランプリを受賞した扇屋名物バリテバ。2度揚げのカリじゅわ食感と甘辛スパイスがやみつきに。



・炭火ネオ串焼き 180円(税込195円)～

炭火串焼きの定番メニューや創作メニューを、1本からご注文いただけます。私好みの串焼きを新発見できるかも!?



他にも、お酒にあう一皿や、ご家族でも楽しめる釜めしなど、約70品のお料理メニューをご用意しています。

やきとりの扇屋から「炭火やきとりオオギヤ」へ

今回のリモデルでは、これまでのブランドイメージを一新するため、ロゴには、光や純真さを連想させる「白」とエネルギーや食欲を連想させる「オレンジ」、実直さの「黒」を使用し、これまで漢字で記していた「扇屋」もカタカナの「オオギヤ」にすることにより、「炭火やきとりオオギヤ」の真っすぐに炭火の焼きとりに向かう姿勢や、お客様の心の潤いになるようなお料理やサービスを表現しました。また、店内は、ご家族でもくつろげるよう明るく、これまでより少しゆとりある空間に、そして、外からでも店内の雰囲気が分かるような外観にモデルチェンジ。お料理も、これまでと変わらず、扇屋の誇りである「焼き師」が、焼きとりを焼く姿が客席からもみることができ、安心して、最高の炭火やきとりをお楽しみいただけます。さらに今年は、扇屋名物バリテバが第8回手羽先サミット(R)2022で、最高賞のグランプリを受賞。外観・内装・ロゴを一新、お料理やサービスはこれまでよりも磨きをかけ、世代問わず楽しめる焼きとり屋としてお楽しみいただけます。

今後のリニューアルや出店は、今回リモデルした「炭火やきとりオオギヤ」をベースに、地域や立地特性にあわせて、順次進めてまいります。

店舗情報

炭火やきとりオオギヤ

所在地：神奈川県横浜市中区蓬莱町 2-3-1 杉山ビル 1階

電話番号：045-250-1502

営業時間：平日・休前日 11:30～23:00

土日・祝日 15:00～23:00



運営会社

会社名 : 株式会社扇屋東日本
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
店舗情報 : <https://movia.jpn.com/>

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は、「備長扇屋」「やきとりの扇屋」「本陣串や」「オオギヤと宇奈とと」の運営・展開を行っております。

お問い合わせ先

●商品や店舗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