



ニュースリリース

報道関係各位

【やきとりの扇屋】10月27日（水）メニュー一新！
こだわりの炭火焼き鳥が、さらにおいしさを追求し進化しました

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：横川 正紀）が運営する「やきとりの扇屋」「炭火焼鳥オオギヤ」が、グランドメニューを2021年10月27日（水）より一新します。



「やきとりの扇屋」の新グランドメニュー

今回は、扇屋自慢の炭火焼き鳥を、よりお客様に楽しんでいただくため、厳選した食材、品ぞろえ、そして当店自慢の炭火焼にとことんこだわりました。緊急事態宣言解除となったこのタイミングで、私たちの「想い」をたっぷりお届けします。

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 「焼き鳥への愛情」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鳥」をご賞味ください

これだけは食べてほしいベスト3

・ももかわ 150円（税込165円）

店内で串打ちした国産銘柄鶏を、職人が炭火で丁寧に焼きあげます。もも肉を皮で巻くことでジューシーな味わいが楽しめます。

・金賞受賞バリテバ2本 300円（税込330円）

第7回手羽先サミット(R)2021で、2年連続金賞受賞を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 150円（税込165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！？

やきとりの扇屋・炭火烧鳥オオギヤ

全国に 190 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。



店運営会社：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 横川 正紀
設立 2001 年 7 月
資本金 5,000 万円
運営業態 「備長扇屋」「やきとりの扇屋」「本陣串や」
「オオギヤと宇奈とと」



店舗検索 URL : <https://movia.jpn.com/>

新型コロナウイルス感染防止対策

**感謝を込めて
営業中**

消毒液常備 Hand Sanitizer Available Here	検温にご協力ください Please Cooperate With Temperature Checks	控えめな会話にご協力をお願いします Please Lower Your Voice During Conversation
キャッシュレス決済 Cashless Payment Accepted	スタッフマスク着用義務化 We Wear Masks When On Duty	従業員の体調管理徹底 Staff's Health Closely Monitored
しっかり換気 Facility Thoroughly Ventilated	店内対策 自治体基準クリア を 定時巡回消毒	ワクチン接種 推進店舗

オオギヤ

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