



ニュースリリース

報道関係各位

『日本橋 紅とん』(下北沢店・戸越銀座店・赤羽店・神田神保町店・平井店・西葛西店・大森北口店・新小岩南口店)

特別限定メニュー “九州産銘柄鶏 華味鳥 (はなみどり)”

3/8(水) ご提供スタート!

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紅とん(本社所在:東京都文京区関口1-43-5 / 代表取締役社長:塩田 勝紀)は、『日本橋 紅とん』(下北沢店・戸越銀座店・赤羽店・神田神保町店・平井店・西葛西店・大森北口店・新小岩南口店)において、九州産銘柄鶏 華味鳥メニューを3月8日(水)より提供いたします。



九州の豊かな自然の中、たっぷりの陽光と風を受けて育てられた鮮やかなピンク色の肉質が特徴。“華”やかな“華味鳥”で春を先取り!

“九州産銘柄鶏 華味鳥”は、ケージのない、たっぷりと陽光が降り注ぐ平飼いの鶏舎で、海藻、ハーブ等のエキスと米糠他を長期発酵させた専用飼料を与えられ、手間隙を惜しまず大切に育て上げられる今話題の銘柄鶏。その肉の色はみずみずしく、特にもも肉は華やかなピンク色である事に名前の“華”は由来しています。鶏肉特有の臭みが抑えられ、はつきりとした旨みと歯ごたえがある、こだわり抜かれた肉質を「焼しゃぶ」をはじめとする、様々な調理法でお楽しみ下さい。

- 焼しゃぶ ..わさび添え 280円+税
- 水炊き唐揚げ..柚子こしょう添え 380円+税
- 串カツ 1本180円+税 (/本)



番外メニューも刷新!

あのゴルフ場の定番メニューが登場!!

紅とん社長が“自ら食べたい一品”として『はるびんキャベツ』を投入。このゴルフ場の定番メニューを“紅とん”がこだわりの店仕込でご提供します。待ち遠しい週末にむけてのゴルフ談義のお供どうぞ!

- はるびんキャベツ 280円+税

にんにくと唐辛子で漬けた、しゃきしゃきピリ辛のキャベツ。キャベツの甘味が活きます。

※「はるびんキャベツ」は、紅とん直営店全店で実施しております。詳しくは各店舗までお問合せください。

『日本橋 紅とん』九州産銘柄鶏 華味鳥メニュー 実施店舗ご紹介

下北沢店・戸越銀座店・赤羽店・神田神保町店・平井店・西葛西店・大森北口店・新小岩南口店

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

お問い合わせ先

●商品に関するお問合せ先●
株式会社紅とん 業態企画本部
TEL.03-5155-2291 FAX.03-5287-6299

●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

【新メニュー写真】



【九州産華味鳥 焼きしゃぶ】

280 円+税



【九州産華味鳥 串カツ】

1本 180 円+税



【九州産華味鳥 水炊き唐揚】

380 円+税



【はるぴんキャベツ】

にんにくと唐辛子で漬けた、しゃきしゃき
ピリ辛のキャベツ。キャベツの甘味が生きて
ます。

280 円+税