

ニュースリリース  
報道関係各位

株式会社ヴィア・ホールディングス  
東京都文京区関口 1-43-5 新目白ビル 4F

## 『やきとりの扇屋』『備長扇屋』『やきとりの八扇』 【新・春夏グランドメニュー】が4/5(水)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 株式会社扇屋東日本（所在地：東京都文京区関口 1-43-5 新目白ビル 4F、代表：佐伯浩一）、株式会社扇屋西日本（所在地：同左、代表：大谷充康）は、2017年4月5日（水）より『やきとりの扇屋』『備長扇屋』及び『やきとりの八扇』において【新・春夏グランドメニュー】の販売を開始いたしました。

### 【お得な“390円やきとりトリオ”が登場！！】

#### ■人気串盛り 390円（+税）

人気の高い4種の盛り合わせ。炭火で焼いた甘いネギと鶏肉の最強串焼き『ねぎま』、1尾の鶏からわずかしかとれないジューシーな『ぼんじり』、カリカリ食感にこだわった『皮』、はじける食感で大人気の『うずら玉子』が入っておいしいトコどり！です。

#### ■プレミアム串盛り 390円（+税）

全国各地からよりすぐった銘柄鶏と、こだわりの銘柄豚の串焼き盛合せ。鮮度・味にこだわって全国各地の鶏肉を使用し、店舗で1本ずつ串刺ししているため、鶏肉の旨み・ジューシーさが違います。銘柄豚は、脂の甘みにこだわった『千葉県産いもぶた』を使用しています。（※ 使用している銘柄鶏は、地域により異なります）

#### ■ジャンボもも串（月見ダレ・ペッパー生姜） 各390円（+税）

鶏もも肉を切らずに大ぶりのまま焼きあげたふっくらジューシーなオリジナル串焼きを、引き続き特別価格390円でお楽しみいただけます。

### 【コリコリ食感が楽しめる最強の「旨つくね」が登場！】

今までの約2倍の大きさになって満足度アップ！食感にこだわり、コリコリ食感の軟骨を増量し、さらに牛タンの角切りを加えました。鶏肉だけでは出せない深い味わいで、外側カリっと中はジューシー、旨みを閉じ込めた自慢の逸品です。

### 【銘柄豚・銘柄鶏 を使った自慢の串揚げがヘルシーパン粉でリニューアル！】

低給油パン粉を使用し、油の吸収が30%カットとなりました（同メーカー品と比較）。サクサク感もアップして美味しさ倍増です。

### 【新・春夏グランドメニュー】取り扱いブランド

『やきとりの扇屋』

『備長扇屋』

『やきとりの八扇』



※一部実施していない店舗がございます。詳しくは各店舗までお問い合わせ下さい。

詳細の店舗は MOVIA ⇒ URL : <http://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、および  
株式会社扇屋西日本 商品本部  
TEL.03-5155-6926 FAX.03-5287-6372

#### ●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](mailto:s.kuroiwa@via-hd.co.jp)

<<グランドメニュー 一部抜粋>>

**これぞ最強の旨つくね**

(塩・タレ) 各1本 **240円+税**

濃厚な旨味を  
強火で逃さず  
焼き上げた  
黄金色の逸品。

**旨つくね**

[塩・タレ] 各1本 **240円+税**

今までの約2倍の大きくなって満足感アップ!!  
食感にこだわりコロコロ食感の**なんこつを増量**!!  
さらに**牛タンの角切り**を加え電だけでは出せない  
味に深みを与え、外層カリッ中はジューシーに  
焼き上げ旨味を閉じ込めた自慢の逸品です!

旨つくねのバリエーションは、  
「超チーズ」「スタミナ」「月見」の3品です。

- 一番人気! 月見★旨つくね **280円+税**
- 自家製にんにくニラタレ! スタミナ★旨つくね **300円+税**
- 超チーズ★旨つくね [塩・タレ] **各280円+税**
- うずら団子つくね **1本200円+税**
- チーズINつくね [塩・タレ] **各1本160円+税**

**とりかつ**

こだわりのとりかつ (もも・むね) **各1本200円+税**  
(ペア) **380円+税**  
とりかつもも・とりかつむね各1本ずつ

**ぶたかつ**

こだわりのぶたかつ **1本220円+税**  
**3本630円+税**  
(おろしポン酢) **250円+税**

※写真は「おたかつおろしポン酢」です。

**パン粉が美味しくなりました!!**

- 低吸油パン粉でヘルシー  
パン粉の油吸取が30%カット  
(メーカーの定より増量比較して)
- サクサク感アップ  
こだわりの小麦粉を使用した  
イギリスパンを使用

**銘柄どりの美味しいカレー 480円+税**

With いもぶた串カツ

シングル **680円+税**  
ダブル **880円+税**

※写真は唐揚げのみです。

※店舗の仕入れ状況により、ご注文の品が異なる場合がございます。ご了承ください。

やきとりを美味しく食べるコツ!!  
こまめな注文でできたての味を!

**桜島どり**  
地域により銘柄が異なります。

全国各地のよすぎった  
**銘柄鶏**

新鮮・味にこだわった特別なやきとりを  
お楽しみください。  
※お肉の品質にこだわり、新鮮な鶏肉を使用。お肉の旨味を最大限に引き出すために、  
独自の焼き方を行っています。

※品 [塩・タレ]  
・桜島どりのもも串 **1本150円+税**  
・桜島どりのむね串 **1本150円+税**

**プレミアム串盛り**  
[塩・タレ]  
**500円+税** ▶ **各390円+税**  
銘柄鶏もも串・銘柄鶏むね串・銘柄鶏バラ串

※店舗により、お肉の銘柄が異なります。ご了承ください。

※写真は、お肉の銘柄が異なります。ご了承ください。

<<メニューの一部ご紹介>>



【人気串盛り 390円 (+税)】

串焼きメニューの中でも人気の高い4種の盛り合わせ。炭火で焼いた甘いネギと鶏肉の最強串焼き『ねぎま』、1尾の鶏からわずかしかとれないジューシーな『ほんじり』、カリカリ食感にこだわった『皮』、はじける食感で大人気の『うずら玉子』が入っておいしいトコどり! です。



【プレミアム串盛り 390円 (+税)】

全国各地からよりすぐった銘柄鶏と、こだわりの銘柄豚の串焼き盛合せ。鮮度・味にこだわって、**全国各地の鶏肉**を使用し、店舗で**1本ずつ**串刺ししているため、鶏肉の旨み・ジューシーさが違います。銘柄豚は、脂の甘みにこだわった『千葉県産いもぶた』を使用しています。(※ 地域により、使用している銘柄鶏は異なります)



【旨つくね (塩・タレ) 各 240円 (+税)】



【月見★旨つくね 280円 (+税)】



【超チーズ★旨つくね (塩・タレ) 各 280円 (+税)】



【スタミナ★旨つくね 各 300円 (+税)】



【こだわりのとりかつ (もも・むね) 各 200円 (+税)】



【こだわりのぶたかつ 220円 (+税)】