



ニュースリリース  
報道関係各位

## 手羽先サミット(R)金賞受賞「バリテバ」、 2年連続受賞記念キャンペーンを10/4(月)より開催します

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」「炭火烧鳥オオギヤ」の名物メニュー「バリテバ」が、第7回手羽先サミット(R)2021において、金賞を受賞しました。その金賞受賞を記念して、期間限定「バリテバ増量キャンペーン」を開催いたします。

手羽先サミット(R)2021 金賞受賞店  
手羽先サミット(R)2019 金賞受賞店  
※2020年度開催なし

今だけ! 金賞受賞記念サービス中

# バリテバ

<p>3本セット 各420円 1本×3本 (税込462円)</p> <p>も1本 プレゼント!</p> <p>秘伝のタレ味</p> <p>うま塩味</p> <p>ヤンニョム味</p>	<p>6本セット 840円 3本×2本 (税込924円)</p> <p>も2本 お好みの味で プレゼント!</p> <p>秘伝のタレ味</p> <p>うま塩味</p> <p>ヤンニョム味</p>
---	---

手羽先サミット2年連続金賞受賞

オオギヤ

### キャンペーンについて

金賞連続受賞を記念して、「バリテバ3本セット」をご注文で1本、「バリテバ6本セット」ご注文で2本を価格そのまま増量サービスいたします。(開催期間:10/4~10/26)  
※一部店舗においてセットの価格が異なります。

### 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(R)で2年連続で金賞を受賞いただきました。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!



### 炭火烧鳥オオギヤ・やきとりの扇屋

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。



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  
キャンペーン実施店舗 全国 218店舗  
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**

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

**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