



秋限定醸造“麒麟秋味”と“旬のうまいもん”タイアップ企画 “旬のうまいもん・秋”9月4日スタート！ “秋刀魚”の塩焼きと“麒麟秋味”が仕事の疲れを癒します

株式会社レイズインターナショナル(本社:東京都港区・代表取締役社長 西山知義)が展開する「かまどか」(96店舗/2008年6月末現在)は“日本の旬の味”が楽しめる看板季節メニュー“旬のうまいもん”を2008年秋メニューとして一新し、9月4日(木)より11月15日(土)までの期間限定でご提供いたします。

今秋の“旬のうまいもん”は、18年目を迎える麒麟ビール社の秋限定醸造ビール「秋味」とタイアップし、「秋味」のテレビCM等でおなじみの“秋刀魚の塩焼き”をはじめ、旬の味覚をご提供いたします。

新メニュー「旬のうまいもん・秋」商品概要



三陸産 秋刀魚の塩焼き 390円(税込410円)

脂ののった旬の秋刀魚を遠赤外線ではばりっと身はふっくらと焼き上げてご提供いたします。CM同様、麒麟秋味とご一緒に旬の味覚をお楽しみください。

「麒麟秋味」は数量限定です。
各店なくなり次第終了となります。



北海道産 秋刀魚の

お造り

390円(税込410円)

塩焼きとは違う旬の味わいを楽しめます。



長崎産 鮫鱈の唐揚げ

680円(税込714円)

カリッとした衣とふわっとした肉厚な鮫鱈を柚子塩でさっぱりとご賞味ください。



国産椎茸のバター

醤油焼き

230円(税込242円)

香ばしい秋の香りが口いっぱい広がります。



長崎産 鮫鱈鍋

1,380円(税込1,449円)

秋の旨みがたっぷりつまった鍋は人気の塩ちゃんこ味で。あん肝は米国産です。

仕事帰りに一日の疲れ癒してくれる、おいしいお酒と秋の味覚を「かまどか」で是非ご堪能ください。

===== 取材・掲載に関するお問い合わせ =====

株式会社レイズインターナショナル(URL:<http://www.reins.co.jp/>)

経営戦略本部 経営企画部 広報担当 河井 E-mail:kawai@reins.co.jp

〒106-0032 港区六本木 1-8-7 アーク八木ヒルズ TEL:03-5544-2060 FAX:03-5544-2061



「旬のうまいもん」概要

「旬のうまいもん」は春・夏・秋・冬と年4回、季節をテーマにした商品をご提供しています。「旬のおいしい料理と酒を楽しめるお店」としてお客様に認知いただくことで来店動機を高め、リピート来店につなげることを期待しています。

来店客層の中でも30代から40代のご利用が最も多く、商品開発においても、この層を特に意識した商品開発を行っております。

9月4日(木)から始まります「旬のうまいもん・秋」では、秋の味覚として人気が高く、この時期、脂がのって一番おいしくお召し上がりいただける「秋刀魚(さんま)」をシンプルな塩焼きとお造りの二種類をご提供しています。

その他、これから寒くなっていく時期に旬を迎える鮫鱈(あんこう)を鍋仕立てにした商品や秋の味覚のきのこ類の代表として国産の椎茸の串焼きをご提供します。

かまどか

「かまどか」 店舗数：96店舗（2008年6月末現在）

居酒屋「かまどか」は“季節感・本物感・手作り感”を商品コンセプトにした少し大人の和風居酒屋です。生米から炊き上げる本格的な釜飯はメの定番として創業時よりお客様に親しまれている看板商品。間接照明を使い個室間を意識した造りは落ち着いた雰囲気 연출し、ゆったりとお酒と料理を楽しみたい大人に支持されています。「かまどか」の名前の由来は“かまどの火”から。そこから連想される「心の温かさ」と「安心できる美味しさ」を表しています。

フードメニュー：110品以上、ドリンクメニュー：130品以上





株式会社レイズインターナショナル

株式会社レックス・ホールディングスの外食事業を担う。代表的なブランドは「炭火焼肉酒家牛角」「しゃぶしゃぶ温野菜」「かまどか」「レッドロブスター」など。全部で12業態を日本国内で1,400店舗以上を展開。

【取材・掲載に関するお問い合わせ】

株式会社レイズインターナショナル(URL:<http://www.reins.co.jp/>)

経営戦略本部 経営企画部 広報担当 河井 E-mail:kawai@reins.co.jp

〒106-0032 港区六本木1-8-7 アーク八木ビルズ TEL:03-5544-2060 FAX:03-5544-2061