宮崎直送の新鮮地鶏と濃厚玉子の絶品親子丼で「鶏はここまで旨くなる」をぜひ体感して下さい！

2020年9月18日(金)

報道関係各位

宮崎直送の新鮮地鶏と濃厚玉子の絶品親子丼で「鶏はここまで旨くなる」をぜひ体感して下さい！

[概要]
昭和61年創業、鶏料理一筋の宮崎地鶏炭火焼
車は、通りすがりのお客様にもお気軽にご入店頂きやすいよう東京・丸の内店のメニューコンセプトを見直しました。これに伴い2020年9月19日(土)
より、車オリジナルブランド「神楽とり」と濃厚玉子の「極み親子丼」が、ランチ・ディナー共通でお召し上がり頂けるようになります。

[本文]
選べる二種の鶏

■神楽とり

宮崎県の農家さんご協力の下、独自改良の無添加飼料、ストレスフリーな飼育環境、肉の旨味が増す飼育期間を遵守し、「車」専属養鶏場にてみやざき地頭鶏の雛から大切に育てたオリジナルブランド地鶏(商標登録済)。

■日南どり
しっかりとした弾力とジューシーな旨味が魅力の宮崎県産・銘柄鶏。

炭火で香ばしく燻すように炙ったいずれかの鶏を、色・味・栄養の三拍子濃い玉子と特製だしでお召し上がり頂きます。

私たち車が農家さんと真心込めて育てた「神楽とり」は、究極の鶏を追い求め続けた30年の結晶と胸を張れる味わいで、宮崎で捌いた状態のまま丸の内店まで直送されます。

親子丼だけでなく、新鮮な神楽とりの炭火焼や串焼、刺身、鍋料理などで「鶏はここまで旨くなる」を是非体感して下さいませ。

[宮崎地鶏炭火焼 車 丸の内店]
所在地： 東京都千代田区丸の内2-7-3 東京ビルディングTOKIA 地下1階
電話： 03-3216-0022
URL： https://www.kuruma-jp.com/shop/marunouchi/

[宮崎地鶏炭火焼 車について]
1980年代宮崎元祖「地鶏もも焼き」を扱っていた宮崎県の小さな個店をルーツに、1986年大阪で創業した鶏料理専門店です。創業当時から「車でしか味わえないお料理」、「手づくりの味」、「プラスαのおもてなし」にこだわり、現在大阪・京都・東京で「100年愛されるお店づくり」を展開中。生産・処理自社一貫管理体制とECサイトの導入で、健康・安全・高品質な国産の鶏を全国の皆様へお届け致しております。

[本件に関するお問い合わせ先]
株式会社イデア 広報部
担当：奈良
E-Mail： info.pr@idea-co.jp

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com