



NEWS RELEASE

2014年5月30日  
株式会社アイデア

宮崎地鶏炭火焼「車」全店／宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」淀屋橋店  
「車」特製チキンソルトが登場！

2014年6月1日(日)より

じとっこじどり  
～地頭地鶏の高濃縮エキスを結晶化させた新しい調味料～

宮崎地鶏炭火焼「車」、鉄板や「かんろ」、鉄板や「上方御堂」、宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」を運営する株式会社アイデア(本社:大阪府吹田市、代表取締役社長:淀井三智、以下アイデア)は、2014年6月1日(日)より宮崎地鶏炭火焼「車」全店、宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」淀屋橋店で、「車」特製チキンソルトをお食事の際に無料でご利用いただけるようご用意いたします。

「車」特製チキンソルトの製造方法は、まず飼育日数、飼料、環境にこだわった「車」自慢の地頭地鶏をじっくりと炊き込み、丁寧に灰汁を取り除いて旨みとコクが凝縮したエキスを捻出します。そして熱による味の変性を抑えた独自の加工方法で高濃縮してチキンエキスを作り、食塩を混ぜ合わせた後に旨みを損なわないよう直火にかけずにじっくりと乾燥させ、再び再結晶させることにより完成いたします。

手間と時間がかかりますが、高濃縮した地頭地鶏のコクと旨味は、お店で提供している自慢の宮崎地鶏とは特に相性が良く、鶏の旨味や香味が格段に良くなります。また、野菜焼きなど鶏以外の料理にもお好みでご利用頂くことにより、味付けのバリエーションが増え、更に美味しくお召し上がりいただけます。



【商品概要】

品名：「車」特製チキンソルト

販売期間：2014年6月1日(日)～

販売店舗：宮崎地鶏炭火焼「車」(全店)／宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」(淀屋橋店)

※店舗の詳細は、下記 URL よりご確認ください。

URL：<http://www.idea-co.jp/shop/index.html>



### 【株式会社アイデア概要】

会社名：株式会社 アイデア

所在地：大阪府吹田市豊津町 13-44 ユカミ江坂ビル 402 号

代表者：代表取締役社長 淀井 三智

事業内容：21世紀をリードするレジャー型外食事業：宮崎地鶏炭火焼「車」、宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」、鉄板や「かんろ」、鉄板や「御堂」を運営。セルフサービス方式によるフローズンヨーグルトの販売「パーティーランド」の運営。不動産賃貸事業。

設立：1985年2月22日

資本金：6990万円

売上高：220,445万円（2012年度実績）

URL：<http://www.idea-co.jp/>

アイデアは、系列店舗でしか食べることが出来ない専門業態を独自の手法で開発し、専門料理とおいしいお酒、そして情熱的な接客でお客様に感動して頂き、幸せになってお帰りいただく、レジャー型外食産業を創設する企業です。

### 【宮崎地鶏炭火焼「車」とは】

創業以来、「よそで味わえんもんを出す」ことにこだわり続けてきました。名物の地鶏もも炭火焼は、宮崎の自家養鶏場から毎日直送された元気もんの地鶏を女性でも食べやすいように一口サイズに切り、三種の炭を使い分けて焼き上げています。一人でも多くのお客さまに「車ならではの」を。それが私たちの願いです。

### 【宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」とは】

「とり神楽」の名は、宮崎県高千穂地方の伝承農民芸能「天岩戸伝説」に由来します。宮崎の契約農場で丹誠込めて育てた地頭鶏と、最高級の旬の味覚を織り込んだお料理をさらに彩るための、幽玄世界さながらの空間をご用意させていただきました。お料理だけではない、「時間を味わう」贅沢をお楽しみください。

※本リリースをお送りさせて頂いている皆様の個人情報は、株式会社ベクトルの個人情報保護方針に基づいて厳重に管理させて頂いております。今後、弊社からのニュースリリースの配信を希望されない方は、恐れ入りますが [privacy@vectorinc.co.jp](mailto:privacy@vectorinc.co.jp) までご連絡をお願い致します。