

新業態「串焼・旬菜 炭火やきとり さくら」を3月に開発
11店舗目となる「湯田温泉店」を7月29日にオープン予定

～炭火やきとりさくら 湯田温泉店（山口県）の特徴～

当社が厳選した鹿児島県産「桜島どり」を店内で串打ちし、備長炭でふっくら焼き上げます

- 素材であるお肉のこだわり
 - 1.ミネラル豊富な天然地下水と植物性主体のオリジナル飼料で丁寧に育てた、安全・安心な鶏です
 - 2.皮が薄くてしっとりとした歯ざわりと、ジューシーな味わいが特徴です
 - 3.チルドのまま店舗へ納品し、店舗で串打ちをした商品を中心に提供します
- 焼きのこだわり、土佐備長炭を使用
 - 1.温暖な地方の海岸部から山の斜面に生える「うばめがし」を灰材としています
 - 2.高知県の製炭士が製造しています
 - 3.高温で食材そのものを発熱させるので、鶏の甘味が凝縮倍増します
- 味付けのこだわり
 - 1.焼き塩には高知県室戸の海洋深層水100%の自然塩を使用。海水中のミネラルバランスを壊さず豊かな栄養を含んでいます
 - 2.健康志向のもと、あえて塩味は薄味にしています。お好みで卓上の3種類の塩（桜花塩・長崎の花藻塩・室戸の海洋深層水塩）をお楽しみ下さい
 - 3.当社オリジナルのたれは、本醸造醤油100%に、鶏ガラオイルの旨味とインド産マンゴーが溶け込んだ味わい深く風味豊かな特性だれです
- ドリンクのこだわり
 - 1.生ビール中ジョッキ290円のお手軽価格。サワー・ハイボールも290円から揃えています
 - 2.女性好みのカクテルを充実しています
 - 3.日本酒・焼酎も豊富にラインナップ

～さくら業態の出店状況～

- 1号店の土浦駅前店（茨城県）を皮切りに、大船店（神奈川県）、田原町店（東京都）、稲毛駅前店（千葉県）など関東エリアにおける出店を重ねた後、アスティ三島サウス店（静岡県）、姫路駅前店（兵庫県）といった中部東海・関西エリアに出店を拡張
- 現在10店舗を展開。地域にあわせ最適な国産鶏を使用しています
- 今年度30店舗展開を目標に掲げ、将来的には200店舗の旗艦ブランドに育てる予定です



むねネギ間串



上州しゃも つくね たれ(玉子付き)



カクテル各種