

デニーズ初！ 肉×肉×肉！ 5種の鶏肉料理が楽しめる「チキンフェア」開催 「焼、煮、揚」でバラエティ豊かに

デニーズ(株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 東京都千代田区二番町8-8)は、「チキン」を中心にメニュー5種類を新たに取りそろえた「チキンフェア」を、2016年10月18日(火)より全店で初開催いたします。

季節の移ろいととも気温もさがり、山々も彩り始めるこの秋、デニーズがおすすめるのはバラエティ豊かな「チキンメニュー」です。「チキン」を中心にメニューを取りそろえたフェアはデニーズ初となります。

鶏肉は「焼く」、「煮込む」、「揚げる」など、幅広い調理法でさまざまな料理を美味しく楽しめることも魅力のひとつ。今回のチキンフェアでも、柔らかく香ばしいチキングリル、ジューシーなハンバーグ、旨みのはじけるソーセージと、3種類の肉の美味しさを湧き立つ香りとともに召し上がっていただくボリューム満点鉄板メニュー「炙りチキンのミックスグリル 1,348円(税込)」をはじめ、秋田の郷土料理きりたんぽをイメージした「鶏鍋 1,348円(税込)」、鶏肉をトマトで煮込んだ定番の人気料理「チキンのトマト煮込み 1,078円(税込)」など、美味しさを追求したデニーズ自信のラインナップ全5種類が登場します。



炙りチキンのミックスグリル ※

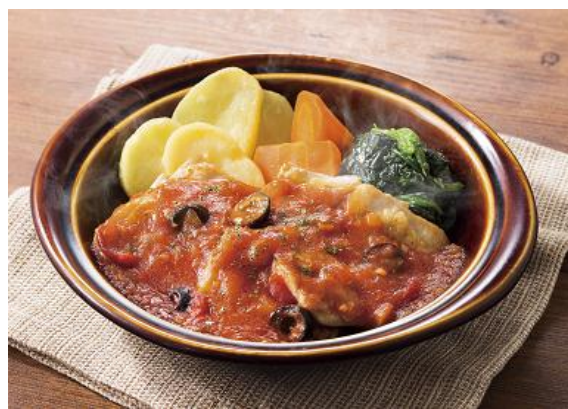
1,249円(税込1,348円)

肉厚な身はふつくと柔らかく、皮目を炎で炙ることで香ばしさを引き出したチキングリル、ジューシーで柔らかい合挽きハンバーグ、プリッと食感から肉汁がはじけるソーセージを盛り合わせた、「肉×肉×肉」のボリューム満点ミックスグリルです。ソースをかければ香りと食欲が湧き立つ鉄板スタイルでご提供します。



鶏鍋(茄子小鉢つき)〜きりたんぼ風
1,249円(税込1,348円)

秋田県産あきたこまちを100%使用したきりたんぼ、柔らかな鶏モモ肉、ほうれん草・白菜・長ネギなどのたっぷりの野菜と舞茸、ごぼうなどを煮込んだ、じんわりやさしい鶏鍋。比内鶏の旨みをベースにしたスープは、まろやかでコクのある味わいです。



チキンのトマト煮込み 999円(税込1,078円)

大き目にカットした鶏モモ肉をグリルし、野菜の旨みがきいたトマトベースのソースと合わせオーブンで煮込みました。ジューシーな鶏の旨みとトマトの酸味が絡み合い、最後まで飽きずにお召し上がりいただけます。



炙りチキン&あぐー豚のグリル ※
1,249円(税込1,348円)

肉厚ながらもふっくらと柔らかなブラジル産鶏モモ肉のグリルを直火で炙り、香ばしさをプラスした「炙りチキン」と、オレイン酸を多く含み、脂身の甘さと口どけの良さが特徴の「美ら島あぐー豚」を一緒に楽しめる一品です。



若鶏の唐揚げ 黒酢ソース仕立て
999円(税込1,078円)

カラッと揚げた若鶏の唐揚げに、風味豊かなとろみのある黒酢ソースをたっぷりと絡めました。パプリカやブロッコリー、なすなどの彩り野菜の食感と、まろやかな黒酢の酸味が食欲をそそる、ごはんにぴったりの一皿です。

※ 以下の店舗では「炙りチキン」ではなく、「マテ茶鶏」を使用したメニューの販売となります。



「飲むサラダ」として知られている「マテ茶」を配合した、植物性飼料で育てられたマテ茶鶏をグリルし、ハンバーグやソーセージ、あぐー豚と一緒に楽しみ頂くメニューです。

マテ茶鶏のミックスグリル 1,249円(税込1,348円)
マテ茶鶏&あぐー豚のグリル1,249円(税込1,348円)

郡山西ノ内/ 須賀川/ 松戸日暮/ 奥戸/ 篠崎/ 梅島/ 足利芳町/ 西川口/ 高島平/ 川越クレアモール/ 鶴ヶ島/ 上福岡/ 立川南/ 八王子八日町/ 池袋明治通り/ 大泉学園駅前/ 池袋駅前/ 高円寺駅前/ 千歳船橋/ 世田谷公園/ 大井町駅前/ 溝ノ口駅前/ 前里町/ 中山駅前/ 葉山森戸/ ビエラ塚口

◆本件に関するお問い合わせ◆

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ販売促進部 TEL.03-6238-3540 FAX.03-3221-7283

株式会社 **セブン&アイ Food Systems 企画室 (広報)**

〒102-8415 東京都千代田区二番町4番地5 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-6238-3566 FAX. 03-3221-7285