

報道関係者各位
プレスリリース

夏に食べたくなる、おつまみにピッタリな「串さつま揚げ：串カツカレー」
東京・鹿児島・福岡で発売を開始

2015年7月1日
有限会社 玖子貴

有限会社玖子貴（きゅうじき・本社：鹿児島県日置市・取締役社長：下吹越 桂史）は、さつま揚げ玖子貴各店頭でご好評いただいております「串さつま揚げ」の新テイストとして夏にぴったりの「串カツカレー」を2015年7月1日より東京日本橋・鹿児島・福岡博多各店での販売を開始しました。



＜さつま揚げを新解釈。串スタイルの「串さつま揚げ」とは＞

さつま揚げの専門店玖子貴（きゅうじき）は素材と味にこだわり、さらには見た目も楽しい”新しい価値観”を持つさつま揚げを販売しております。中でも当社の「焼きもろこし」はマスコミ等で何度も取り上げられ芸能人ファンにも愛され、売り切れ続出の看板商品ですが、この「焼きもろこし」と並んで店頭で現在人気を博しているのが「串さつま揚げ」です。

- ・斬新な串スタイル
- ・食べたことのないさつま揚げを超えたテイスト

というコンセプトがご好評頂き、串さつま揚げ第1弾の「姫甘エビの錦海揚げ」は1日限定100本が即完売、現在は1日200本限定で各店で販売しております。

<夏にぴったり！斬新な新テイスト「串カツカレー」>

人気の「串さつま揚げ」の第二弾、夏にぴったりの新テイスト「串カツカレー」は

- ・北海道産の玉ねぎや九州産の萵や人参など国産野菜のみを使ったスパイシーなカレーすり身
- ・サクサクのチキンカツ

を特徴とし、さつま揚げとサクサクのチキンカツの”無茶”な合体は、チキンカツの食感とすり身のマサラ感が夏の食欲を誘う季節感ある味わいになっております。

<商品概要>

商品名：串カツカレー

価格：1本 180円（税別）

販売店：日本橋店（コレド室町2）、鹿児島本店（JR鹿児島中央駅）、マイング博多店（JR博多駅構内マイング）

販売開始日：2015年7月1日



＜玖子貴について＞

伝統をベースに季節の食材や地元の味覚を使った今までにない新感覚のさつま揚げが好評です。さつま揚げをもっと多くの方々に愉しんで頂けるよう、さつま揚げ専門店「玖子貴」は毎日揚げたてをご用意して皆様のご来店をお待ちしております。

本店（鹿児島）：

〒890-0053 鹿児島市中央町1-1 えきマチ1丁目鹿児島

TEL：099-285-5655

日本橋店（東京）：

〒103-0022 東京都中央区日本橋室町2-3-1 コレド室町2 B1F

TEL：03-6262-3128

マイング博多店（福岡）：

〒812-0012 福岡市博多区博多駅中央街1-1 JR博多駅マイング名店街

TEL：092-483-6077

社名：有限会社玖子貴

代表：取締役社長 下吹越 桂史

本社：〒899-2421 鹿児島県日置市日吉町神之川853-2

TEL：099-246-8777

FAX：099-246-8755

URL：<http://qjiki.jp/>

※本件リリースに関するお問い合わせ先：

有限会社玖子貴 営業企画課 和田 恵（ワダメグミ）