

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2019年6月25日

株式会社オーアイズミフーズ

創作料理の個室居酒屋 「くいもの屋 わん」 6月25日グランドメニューを一新

夏にぴったり！スパイス料理が充実 香港で人気“避風塘”スタイルも
人気の定番メニュー「男の鶏唐揚げ」は ガツンとボリュームアップ

株式会社オーアイズミフーズ(本社:神奈川県厚木市、代表取締役:大泉 賢治)は、全国展開する創作料理居酒屋「くいもの屋 わん」全店のグランドメニューを2019年6月25日より一新します。

「くいもの屋 わん」は、全国で200店舗を展開する創作料理が堪能できる個室居酒屋です。“百年前の民家”をコンセプトとし、落ち着いた雰囲気の店内には個室を多数用意して、少人数の女性グループから大人数の団体宴会までさまざまな用途で利用いただいている。



スパイシーな新メニュー 「鶏のスパイス焼き 避風塘スタイル」



人気の定番メニュー ガツンとボリュームアップ！
「男の鶏唐！ジューシー揚げ～塩にんにくソース～」

■スパイス料理や人気の鶏唐で 夏バテ知らず！

今回のグランドメニューのリニューアルでは、これから季節にもぴったりのスパイスを使用した料理が多数登場するほか、肉料理や人気のチーズ料理も充実します。

スパイス料理のイチ推しメニューとして登場するのは、「鶏のスパイス焼き 避風塘スタイル」です。避風塘とは台風のときに船が風を避けて避難する場所で賑わっている港のことです。香港で人気の避風塘系料理は、たっぷりのミックススパイスを入れたパン粉をまぶして揚げた料理です。一般的には海鮮で作られることが多いこのスタイルを、鶏肉に応用して仕上げています。ピリッとスパイシーな味わいとニンニクが香る一品は、ビールにぴったりなメニューです。

また、「くいもの屋 わん」で定番人気メニューの第2位でもある「男の鶏唐！ジューシー揚げ」は、塩にんにくソース、南蛮風香醋タルタルの2品ともボリュームアップして、食べ応え満点の商品になりました。

さらに、新メニューとして「ケワトロチーズ餃子」「牛スジのパルマンティエ」といった「くいもの屋 わん」らしい創作料理も追加して、ますます充実のライアンナップとなります。

■オリジナルのノンアルコールカクテル充実

ドリンクでは最近若者のアルコール離れや、子ども連れのお客様からノンアルコールドリンクを望む声が多くありますが、「くいもの屋 わん」でも昨年1月にメールマガジン会員30万名を対象としたアンケートにて、ノンアルコールドリンクの充実を希望する声を多数いただき、昨年5月にノンアルコールカクテルをメニューに追加しました。今回のリニューアルでは、さらにオリジナルのノンアルコールカクテルを充実させて、まるでお酒を飲んでいる気分になれるさまざまな味わいのラインナップ全12品をご用意しています。



ノンアルコールカクテル 新メニュー

左から「イル・トロピック」「超越インプレッション」「オベリスク」

■「くいもの屋 わん」イチ推しのメニュー

「鶏のスパイス焼き 避風塘スタイル」 690円

香港の避風塘(ビーフトン)系料理。ミックススパイスをたっぷり振りかけたニンニク香る一品。

「マーラー センサイ マーボー豆富」 590円 *

山椒と唐辛子がアクセント。やみつき四川風マーボー豆富。

「麻辣 石焼ホルモン」 790円

山椒と唐辛子が織りなすピリ辛絶品ホルモン焼き。

「話題の！ピリ辛パネチキン」 1,490円 *

巷で大人気のパネチキンが登場。トマトベースソースがやみつき。唐揚げとパンをチーズに絡めて。

「チーズタッカルビ」 990円(さらに辛めは 1,090円)

ミックスチーズがとろける絶品タッカルビ。ピリ辛がやみつきに。

「焼カマンベールのWチーズリゾット～トリュフ風味～」 990円 *

焼カマンベールの濃厚リゾットにグラナパダーノ・チーズをかけています。



*は一部店舗での取り扱いがありません。

【新メニュー概要】 ※価格はすべて税別

提供開始: 2019年6月25日

展開店舗: 「くいもの屋 わん」全200店舗

ラインナップ: <食事>

おつまみ 15 品	珍味	5 品
酒菜 5 品	刺身	6 品
鉄板料理 5 品	肉料理	4 品
串焼き 11 品	わん名物	1 品
焼き炙り 10 品	煮物蒸し物	4 品
揚げ物 7 品	おつまみフライ	4 品
食事 9 品	甘味	13 品
お子様メニュー		4 品



<ドリンク>

ビール		530 円～
ノンアルコールビールテイスト飲料		380 円
ホッピーセット		420 円
ハイボール	10 種	430 円～
レモンサワー	4 種	460 円～
サワー	9 種	460 円～
プレミアムサワー	8 種	各 530 円
フレッシュジャーカクテル	5 種	各 580 円
ワインカクテル	4 種	480 円～
ヨーグルトカクテル	3 種	各 580 円
スタンダードカクテル	17 種	480 円～
ライトフロート（低アルコールのお酒）	3 種	各 480 円
ノンアルコールカクテル	12 種	各 440 円
焼酎	14 種	400 円～
梅酒	5 種	460 円～
果実酒	3 種	400 円～
日本酒	10 種	390 円～
ワイン	8 種	390 円～
ウイスキー	3 種	430 円～
ソフトドリンク	11 種	350 円～



※お通しは、今までと同じでおかわり自由のサラダを提供いたします。野菜を先に食べることでその後の糖質の吸收を穏やかにし、急激な血糖値の上昇や糖の摂り過ぎを防ぐことができます。おかわり自由で、ドレッシングも指定できる人気のお通しです。
飲み放題は100種以上をご用意しています。

【ご参考】

定番人気メニュー

＜第1位＞

「手づくり とろ~り チーズつくね」 530円

ひとつずつ丁寧にチーズを包み込んだ軟骨入りのつくね



＜第2位＞

「男の鶏唐！ジューシー揚げ～塩にんにくソース～」 690円

にんにくソースが食欲を引き立てます。



「男の鶏唐！ジューシー揚げ～南蛮風香醋タルタル～」 690円

ほのかに香る酢が引き立てる特製タルタルが絶品。



＜第3位＞

「でつかい大根のおでん」 690円

味が染みた、でつかい大根。2~3人で召し上がれます。



【店舗概要】

店名: くいもの屋 わん

店舗数: 全国 200 店

※詳細 <https://www.oizumifoods.co.jp/search/?type=%E3%81%8F%E3%81%84%E3%82%82%E3%81%AE%E5%B1%8B%E3%82%8F%E3%82%93>

ホームページ: <https://www.oizumifoods.co.jp/wan/>

「くいもの屋わん」の店舗は、コンセプトの“100 年前の古民家”をイメージしています。和情緒のある落ち着いた雰囲気は、お客様へ対するおもてなしの心と、たくさんの職人達の手によって作られます。「日常の中の美」を大切にし、お客様にゆっくりくつろいでいただき、お食事やお酒を楽しんでいただきたいという気持ちから、木造の内装・照度を落とした空間・笹や着物帯などの装飾まで徹底的にこだわった、和風個室居酒屋として“わん”は生まれました。「くいもの屋わん」では、器にもこだわっています。「わん」の名前の由来は「椀」からきています。器も料理の一部と捉え、一部の食器は栃木県益子焼を取り入れ、1 つ 1 つ手作りで作っています。古民家風の内装と、この益子焼の食器がしっくりマッチしています。



【会社概要】

社名 : 株式会社オーアイズミフーズ
代表 : 代表取締役社長 大泉 賢治
所在地 : 〒243-0018 神奈川県厚木市中町 2-6-5 厚木オーアイズミフーズビル
電話 : 046-297-2511(代表)
ホームページ : <https://www.oizumifoods.co.jp/>
設立 : 1982年12月
資本金 : 3,047万円
社員数 : 900名
事業内容 : 飲食店を全店直営で運営

株式会社オーアイズミフーズは、首都圏を地盤にした居酒屋チェーンとして、「関わる全ての人に Happy を」という企業理念を掲げて、「地域密着化」をキーワードに地域に根ざした運営を目指しています。古民家風個室居酒屋「くいもの屋わん」をはじめ、「九州魂」「はっぴ」「炉ばた情緒かっこ」などの居酒屋事業、本格イタリアンレストラン「LOGiC」「PIZZERIA & BAR CERTO!」、ステーキハウス「BENJAMIN STEAKHOUSE」、アメリカンビストロ「BUTTERMILK CHANNEL」をはじめとした計36業態307店舗を全店直営で展開しています。

＜お客様からのお問い合わせ先＞	＜報道関係者からのお問い合わせ先＞
株式会社オーアイズミフーズ TEL: 046-297-2511 受付時間: 平日 10:00-17:00 担当: 白戸	オーアイズミフーズ広報事務局 TEL: 03-5411-0066 FAX: 03-3401-7788 E-mail: pr@netamoto.co.jp 担当: 若杉(携帯: 070-2194-4320)