

2015 年 4 月 17 日 株式会社すかいら一く



バーミヤンの人気メニュー麻婆豆腐がさらなる進化 コク深い熟成黒豆板醤の"特製麻婆豆腐"を限定発売 初夏にぴったりの「麻婆&涼麺」フェア

株式会社すかいら一く(本社・東京都武蔵野市、代表取締役社長兼 CEO・谷 真、東証一部:証券コード 3197)が 展開する中華レストラン「バーミヤン」では、2015 年 4 月 16 日(木)より、「麻婆&涼麺」フェアをスタートいたしました。





バーミヤンはラーメン、餃子、チャーハン、麻婆豆腐、エビチリなど日本人の誰もが馴染み深く、どこか安心する中華料理を美味しく、リーズナブルに楽しんでいただける中華レストランです。お子さまからシニアの方まで幅広い層のお客様のお好みや利用シーン、その日の気分に合わせて料理を各種ご用意しております。

本フェアでは、バーミヤンの定番メニューである「麻婆豆腐」をさらに進化させた、特製の「熟成〈黒〉豆板醤のウマ辛麻婆豆腐」を期間限定で発売いたします。本場中国でも最高級とされる「黒豆板醤」は3年以上熟成させているため、独特の深いコクとまろやかな旨みを感じていただけるとともに、挽肉にも厳選食材の四元豚シルキーポークを使用することで豚肉の脂の旨み、優しい甘みが全体に広がります。その他、自社製の甜麺醤、ラー油など食材にこだわりぬいた、一段とコク深い絶品麻婆豆腐に仕上がっております。

また、これから気温が上昇し暖かくなるシーズンに向けて、冷やし麺も開始いたします。夏の定番メニュー、特製の冷し中華と、冷し担々麺に海老マヨネーズがトッピングとして乗った新感覚の冷やし麺2種を用意いたしました。海老マヨが好きな方、冷やし担々麺が好きな方いずれにもご満足いただける涼感たっぷりのおすすめメニューとなっております。

陽気の暖かな日には、一足早い夏気分をバーミヤンでお過ごしいただければと思います。

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社すかいらーく マーケティング本部 プロモーション戦略チーム E-MAIL: marketing-pr@skylark.co.jp 堤 雅 TEL: 080-9097-1186 / 小林 大祐 TEL: 080-4367-8659

すかいら一く広報事務局(ピーアールコンビナート(株内) 担当 蜷川 / 小松 TEL: 03-3263-5637 / FAX: 03-3263-5623 / E-MAIL: skylark@prk.co.jp

【バーミヤンのこだわり食材】

■黒豆板醤

本場四川省で二百年以上の歴史があり、厳選された上質な素材を使い 門外不出の秘伝酵母と二百年守ってきた特殊製法で作られた本格豆板醤。 三年以上じっくり熟成した深みのある独特の風味と辛さが特長です。 四川省ピー県で作られていることから、「ピーシェン豆板醤」とも呼ばれ、 中国でも最高級品として重用されています。



■四元豚シルキーポーク

豚の品種を4種掛け合わせたものが四元豚シルキーポーク。 4品種掛け合わせることで、美しい桜色とやわらかい肉質が実現。 サシと言われる霜降りが特長で、臭みもしつこさもなく、脂が軟らかくて 優しい甘みのある良質な豚肉です。



■四川山椒

中国で使われる山椒の仲間で「花椒(フォワジャオ)」とも呼ばれています。 日本の山椒に比べて辛みが強く、柑橘系のさわやかな香りとしびれるような 刺激的な辛さが特長で、麻婆豆腐など四川料理によく使われています。



【麻婆&涼麺フェア 概要】

■対象期間

2015年4月16日(木)~ 2015年6月10日(水)予定

■フェア対象メニュー

① 熟成<黒>豆板醤のウマ辛麻婆豆腐

599円(税抜)

三年以上じつくりと熟成した深みのある黒豆板醤を使用し、独特の上質な風味と辛さが本格的なバーミヤン特製の麻婆豆腐。この時期だけの限定販売です。

② 熟成<黒>豆板醤のウマ辛麻婆飯

699円(税抜)

三年以上じっくりと熟成した深みのある黒豆板醤を使用したバーミヤン特製の麻婆豆腐をご飯と一緒に食べやすいスタイルでご提供します。

③ 海老マヨの濃厚冷やし担々麺

699円(税抜)

豆板醤とオイスターソースの深い味わいの鶏そぼろあんに、ピーナッツペーストのコクと豆板醤の辛味が調和した 濃厚な汁なしの冷し担々麺。海老マヨネーズをトッピングした新感覚の冷し麺です。

④ バーミヤン特製 七彩の冷し中華

729円(税抜)

彩り豊な7つの具材を豪華に盛り付けた、夏の定番メニュー。タレは酸味のある醤油ダレとレモンが香るコクのあるゴマダレの2種類。懐かしさと優しさを感じるバーミヤン特製の冷し中華です。

⑤ ズワイ蟹入り翡翠上湯スープ (小)299円 (大)549円(税抜)

手間と時間をかけて鶏肉をコトコト煮込んだ深みのある上質な上湯スープ。鶏肉とブロッコリーをすり身にして。おぼろ状にして入れました。鶏の旨みとズワイ蟹の旨みを感じる色鮮やかなスープです。

1) 2





3







■販売店舗

バーミヤン

※店舗により販売有無・価格が異なります。

※各店舗の詳細はホームページよりご確認下さい。

URL: http://www.skylark.co.jp/bamiyan/

【企業情報】

設 立 : 1962年4月4日

代表者 : 代表取締役社長兼 CEO 谷 真

事業内容 : フードサービス事業全般、その他周辺事業 上場市場 : 東京証券取引所第一部(証券コード 3197)

グループ店舗数 : 国内グループ 2,961 店 海外を含む 3,000 店 (2015 年 3 月 31 日現

在)

【すかいら一くグループ バーミヤン】

店舗数 : 342 店舗 (2015 年 3 月 31 日現在) URL : http://www.skylark.co.jp/bamiyan/

本リリースは、ステークホルダーの皆様に当社の商品・サービス等の情報提供を目的としたものであり、当社株式への投資勧誘をするものではありません。投資に関する決定については、皆様ご自身のご判断により行われるようお願いいたします。当社は、サービスの提供を予告なく、中止・変更することがあります。