

バーミヤンの「四川」は辛さじゃない！ 特製花椒辣油が華やかに香る、冷やし麺を新発売 みんなが楽しめる「香る四川フェア」本日スタート

株式会社すかいらーく(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6月11日(木)より「香る四川フェア」を開始いたしました。



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として、お子さまからシニアの方まで幅広い層のお客様に中華料理をお楽しみいただけるメニューをご用意しております。

今夏は、気温が高くなるこの季節にこそ食べたい「四川フェア」を展開いたします。バーミヤンでは、四川料理＝激辛、四川料理＝大人向けというイメージが強いというお客様調査の声を元に、より幅広い層のお客様に四川料理の美味しさを味わっていただくため、四川料理の名店、原宿「龍の子」オーナーシェフ安川哲二氏監修の「特製花椒辣油(ホワジャオラーユ)」や香りとコクのある金胡麻を使った冷やし麺など、幅広いお客様がお越しになるバーミヤンならではの「香る四川」をテーマにメニュー展開いたします。

香り立つ冷やし担々麺～金胡麻×花椒辣油～は、花椒辣や金胡麻の豊かな香りと、厳選食材の四元豚シルキーポークを挽肉に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、辛い料理が苦手な方にもお楽しみいただける一品です。

これからのジメジメと蒸し暑い日には、バーミヤンの「香る四川」フェア、中華レストランの冷やし麺で快適に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

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

【香る四川フェア 概要】

■対象期間

2015年6月11日(木)～2015年8月26日(水)予定

■フェア対象メニュー

- ① 香り立つ冷やし担々麺～金胡麻×花椒辣油～ 699円(税抜)
- ② 九州産若鶏の油淋鶏～花椒辣油×金胡麻ソース～ 699円(税抜)
- ③ こだわり4種節を使った極旨つけ麺 729円(税抜)
- ④ パーミヤン特製七彩の冷し中華 729円(税抜)
- ⑤ 九州産若鶏と冬瓜のスープ (小)299円 (大)549円(税抜)

①



②



③



④



⑤



【パーミヤンのこだわり素材】

■花椒辣油

四川料理の名店、原宿「龍の子」オーナーシェフ安川哲二さん氏監修。
山椒華やかな香りと辛さの中に深い味わいのあるパーミヤン特製の辣油です。



■金胡麻

金胡麻は他の胡麻に比べて非常に香りが良く、味にコクがあるのが特長で
希少性が高いといわれています。



■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、脂がやわらかくて
優しい甘みのある良質な豚肉です。



■販売店舗

パーミヤン

※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 2,968店 海外を含む 3,007店 (2015年5月31日現在)

【すかいらくグループ パーミヤン】

店舗数 : 341店舗 (2015年5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へ当社の商品・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。