


Prime Link Co., Ltd.

株式会社 プライム・リンク



**「とりでん」の釜飯 愛され続けて 800 万食突破！
新たな釜飯、豪快ボリューム商品を加えて、春の新メニューを発売。**

株式会社アスラポート・ダイニング（代表取締役社長：檜垣周作、本社：東京都港区）のグループ事業会社である株式会社プライム・リンク（代表取締役社長：大槻哲也、本社：東京都港区）は、全国に 75 店舗を展開する「とりでん」にて、2010年3月10日（水）より、新たな釜飯や豪快ボリューム商品を加えた春の新メニューを発売します。



【大気圏突破？ 釜飯販売 800 万食】

現在 75 店舗を展開している「とりでん」は 2000 年の 1 号店オープン以来、看板メニューのひとつである釜飯の販売数累計が 800 万食を突破しました。800 万食の釜飯を積み重ねてみると、1,600,000 メートル。なんと大気圏を突き抜ける高さになります。

800 万食突破を記念して「日本一釜飯」というカテゴリーを創設、無添加のだしと厳選した「生米」から炊き上げるおいしさへのこだわりをますます追求していきます。

【さらに増える釜飯バリエーション】

「とりでん」自慢の釜飯は鶏がメインの五目釜飯をはじめ、豚肉や、サーモン、いくらなどの海鮮釜飯なども取り揃え、いろいろな味をお楽しみいただいています。新メニューでは、さらにユニークな釜飯を投入。釜飯の新たな一面を発見いただけます。

【数量限定新メニュー「豪快！ 鶏モモガッツ」】

新メニューでは、ボリュームとインパクトのある豪快メニューも発売します。名づけて「豪快！ 鶏モモガッツ」。国産の骨付き鶏モモ肉を、豪快に「ガッツいて」食べていただきたいというメニューです。

ジューシーに焼き上げた骨付き 300g のモモ肉を、少し甘口のたれに絡め、お子様にも喜ばれる味に仕上げています。



【新メニュー販売概要】

販売時期：2010年3月10日(水)から

販売店舗：プライム・リンクが展開する「とりでん」全店

商品内容：

* 釜飯メニュー

アサリの深川風釜飯 662円

アサリがたっぷり入り、だしのうまみが満載です。

とろ〜りチーズの海老釜飯 767円

エビとチーズの釜飯は「意外」ながらもなじみます。

牛しぐれ煮釜飯 767円

甘辛の牛肉とご飯は黄金の組み合わせ。

生姜風味！ するめいか釜飯 767円

磯の香りと生姜のさわやかな風味が絶妙。

ネギトロユッケ釜飯 935円

のりで手巻きもできて、楽しみ2倍です。

* ボリュームメニュー

豪快！ 鶏モモガッツ 725円

骨付きのモモ肉 300g に、甘口のたれを絡めてジューシーに焼き上げました。

(価格は全て税込です。)



アサリの深川風釜飯

とろ〜りチーズの海老釜飯

662円

767円



牛しぐれ煮釜飯

生姜風味！ するめいか釜飯

767円

767円



ネギトロユッケ釜飯

935円

■ とりでん

お客様のほぼ半数がご家族でご来店される「とりでん」では、女性やお子様からのご要望にお応えし、五穀米の釜飯やデザートメニューなどを多数ご用意しています。串焼、釜飯、手羽先、鶏ちゃん焼きの4大メニューとバラエティーメニューを充実させた、ご家族でお楽しみいただける居酒屋です。

店舗検索はこちらから <http://www.prime-link.com/brand/toriden/enjoy.html>

■株式会社プライム・リンク (<http://www.prime-link.com/>) ※2010年2月末時点

本社所在地：東京都港区高輪 2-16-29 丸高高輪ビル 2階

代表取締役社長：大槻 哲也

事業内容：飲食店の経営及びFC本部の運営

ブランド・店舗：牛角 182店舗 / とりでん 75店舗 / おだいどこ 30店舗 / 日向曉荘 1店舗 /

金の鶏 銀の釜 1店舗

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社アスラポート・ダイニング (株式会社プライム・リンク グループ会社)

経営企画室 TEL：03-6459-3231 / mail：info@asrapport-dining.com