

早くも2号店誕生！

「骨付鶏 酉ひで 横浜西口店」の「骨付もも一本焼き」は必食のうまさ！

- ドリンクにもこだわり、鶏料理専用のワインやレモンサワー6種類をラインナップ！ -

店づくりから人づくりまで「商環境」にまつわるすべてをワンストップでプロデュースするクリエイティブアルファグループの株式会社シーエークルース(所在地:東京都港区・代表取締役:和田 勉)は、このたび5月22日、鶏料理専門店「骨付鶏 酉ひで」の2号店を横浜西口にオープンしました。

シーエークルースは、生姜に特化した生姜料理専門店「しょうがの香り。」、日本の旬の恵みにこだわった「海と畑の旬 暖」、鳥取県のブランド鶏「大山鶏」を使った鶏料理専門店「骨付鶏 酉ひで」などの飲食店を、都内に展開しています。

西年にちなんで名付けた「酉ひで」では、六本木の1号店同様、大山鶏の「骨付もも一本焼き」を看板に、「酉(鶏)屋自慢の焼き鳥」、「柔らかかじゅーシー半身揚げ」など、鶏肉のおいしさをダイレクトに味わえる鶏料理を多数取り揃えています。ドリンクにもこだわり、社長と現場スタッフが試飲を繰り返し厳選した6種類のレモンサワーや鶏料理専用のワインなど、鶏料理の美味しさをさらに引き立てるドリンクを提供します。



■ 大山鶏を使った鶏料理専門店「骨付鶏 酉ひで」2号店を横浜西口にオープン！！

シーエークルースは、「糖質ダイエット」の影響もあり、さらに拡大・深化する「肉ブーム」の継続的な人気を鑑み、4月5日に六本木にオープンした「骨付鶏 酉ひで 六本木店」に続き、5月22日、2号店「骨付鶏 酉ひで 横浜西口店」をオープンしました。「酉ひで」は大型ターミナル駅である横浜駅の西口、横浜市営地下鉄5番出口より徒歩1分という好立地にあり、鳥取のブランド鶏「大山鶏」を使った鶏料理専門店、「うまい鶏肉・鶏料理」にこだわったお店です。使用している「大山鶏」は、鳥取県大山山麓のきれいな空気と新鮮な地下天然水で育てられた健康で美味しい鶏です。通常より一週間長く飼育することで、脂乗りのバランスのとれた、ジューシーで弾力や旨味のある肉質になると言われています。

■ まずはこの一本！秘伝のスパイスが香る名物「骨付もも一本焼き」は必食！！

「酉ひで」の看板メニューは、大山鶏の「骨付もも一本焼き(980 円)」です。研究を重ねた秘伝のスパイスに一日漬け込み、鶏油をかけながらじっくりと焼き上げています。皮はパリッと、中のお肉はほろほろとやわらかく、ジューシー。骨のまわりの肉は特にうまみがギュッと詰まっており、手づかみで骨までしゃぶって食べるのがおすすめです。ぼたぼたと落ちてお皿に残った肉汁に、銀シャリむすびをつけて食べるのが「酉ひで」スタイル。大山鶏のおいしさをダイレクトかつ最後まで味わってほしい渾身の一皿です。



■ 定番なのに新しい！今まさに「キテいる」レモンサワーが横浜エリア最多の品揃え！！

「酉ひで」では、こだわりの鶏料理を引き立てるドリンクにもこだわっています。1958年に誕生した「サワー」の中でも「レモンサワー」は定番中の定番ですが、「焼酎+レモン+炭酸」という従来の基本形に、甘みや塩、ハーブ、スパイスを加えたり、ベースのお酒を変えたりと、ゆっくりと進化しています。特にこの10年の間に独自のスタイルのレモンサワーを提供するお店が増え、2016年3月に新宿ゴールドデン街にオープンしたレモンサワー専門店「The OPEN BOOK」に代表されるような、特化型店が誕生しています。

「酉ひで」では、今まさに大きな流れが来ている「レモンサワー」を6種類ラインナップ。定番レモンサワー(380円)、フリージングレモンサワー(430円)、ラモンサワー(ライム+レモン 420円)、麦レモンサワー(400円)、カルピスレモンサワー(380円)、瀬戸内レモンサワー(480円)と、横浜エリア最多の品揃えです。



■ 金の雄鶏が目印！鶏料理のためのワイン！「フレンチ・ルーツ」をお見逃しなく！！

もう一つのおすすめドリンクは、フランス・ボルドーの名門ネゴシアン ジネステ社のワイン「フレンチ・ルーツ」です。このワインは、鶏料理と一緒に楽しむことでそれぞれの味わいが引き出され、さらにおいしく味わえるまさに鶏料理のためのワインです。ラベルの雄鶏はフランスのシンボルで、このワインの名前(ルーツ=起源)の由来でもあります。(フランス人の“起源”であるガリア人(Gallus)は雄鶏と同じ綴りであるため、ガリア人=雄鶏でシンボルとなった。)

「ソーヴィニヨン・ブラン(白・辛口)」は、柑橘系の酸味とミネラル分によるコクのバランスがよく、塩味の焼鳥や水炊きなどのさっぱりとした鶏料理とよく合います。「カベルネ・ソーヴィニヨン(赤・ミディアムボディ)」は、さわやかでスパイシーな味わいで、醤油味など濃いめの味の鶏料理と相性抜群です。ワイン好きの方は、ぜひお見逃しなく！

■ 店舗情報

店舗名	骨付鶏 西ひで 横浜西口店
住所	〒220-0005 神奈川県横浜市西区南幸 1-10-8 大信ビル B1
TEL	045-317-7331
営業時間	月～木 17:00～23:30(ラストオーダー 22:30) 金・土・祝前日 17:00～翌 2:00(ラストオーダー 翌 1:00) 日・祝 16:00～23:00(ラストオーダー 22:00)
定休日	不定休
アクセス	横浜市営地下鉄 横浜駅 5 番出口 徒歩 1 分

■ 会社概要

商号 株式会社シーエークルース
設立 2016年8月
資本金 995万円
代表者 和田 勉
所在地 東京都港区浜松町 1-2-14 ユーデン浜松町ビル 5階
TEL:03-6402-7757 / FAX:03-6402-7575

【CAグループ】

株式会社クリエイティブアルファ(グループ経営管理事業 / 人材教育事業 / 店舗運営コンサルティング)
株式会社シーエーリーディング(内装施工事業)
株式会社シーエーコマンドジー(設計デザイン事業)
株式会社シーエーセールススタッフ(人材派遣事業 / 人材紹介事業)
株式会社シーエーヒューマンリソース(香港における人材紹介事業 / 求人サイト運営)
株式会社鎌倉ベーカリー(ベーカリー事業)
株式会社シーエークルース(飲食事業)

■ 本件に関するお問合せ先

株式会社クリエイティブアルファ 広報室 松葉谷 維子
TEL:03-6402-7573 / FAX:03-6402-7574
E-MAIL:kouhou@ca-group.jp
URL:<http://c-alpha.com/>