

2020年6月24日

各 位

会 社 名 株式会社きちりホールディングス
(コード番号：3082 東証第一部)
本 店 所 在 地 大阪府中央区安土町二丁目3番13号
代 表 者 名 代表取締役社長CEO 平川 昌紀
兼 COO
問 合 せ 先 常務取締役 CFO 葛原 昭
電 話 番 号 06-6262-3456(代表)

新規出店（グリル デミ玉）のお知らせ

当社の連結子会社である株式会社 KICHIRI（東京都渋谷区、代表取締役社長：平田哲士）は2020年7月1日 大規模複合商業施設「ハレザ池袋」内に、老舗洋食店のハンバーグをカジュアルに楽しめる「グリル デミ玉」をオープンいたしますので、下記のとおりお知らせいたします。

記

1. 店 舗 名 「グリル デミ玉」



2. コンセプト



ハンバーグは洋食の中でも特に日本人のために生み出された洋食であり、世代を超えて愛され続けてきました。半世紀以上続く老舗洋食店にて職人達と切磋琢磨を続けていたチーフシェフは食感と旨味を徹底的に追求し、とにかくシンプルに美味しいものを作りたいと思いが強くなり、肉は産地別に研究し、凝縮した旨味を引き出すための配合を変えながら微調整を繰り返し、絶えず進化させてきました。ハンバーグへの情熱はさらにデミグラスソースへのこだわりにも及び、今回『グリル デミ玉』をオープンすることになりました。

気さくな洋食店ならではのリーズナブルでボリュームのあるメニューを開発・提供することで日々の活力を生む源になればと思い、ボリュームーかつ365日食べても飽きの来ないよう様々なソース、日本人の心を揺さぶるハンバーグの名コンビ・目玉焼きをはじめとするトッピングを用意しました。『グリル デミ玉』であらゆるバリエーションのハンバーグを楽しめるメニューを堪能ください。

【こだわりの4つのポイント】

＜こだわり①＞ハンバーグ

日本、オーストラリア、アメリカなどの産地を巡り、飼料から育てられている環境を実際に確認し『グリルデミ玉』に行き着いたのが「偉大なる北西部の誇り」と称されるワシントン州産の牛肉と、臭みがなく甘く食べやすい国産ブランド豚・茶美豚でした。こだわり抜いた独自の配合で肉の味わいと香りを最大限引き出すため一つひとつ丁寧に手ごねで作っています。また鉄板の厚さや温度にもこだわっており、最高の状態でお召し上がりいただけるよう提供します。



＜こだわり②＞デミグラスソース

ハンバーグソースには定番のデミグラスソース。店名にも含まれる自慢のデミグラスソースは、玉ねぎ、人参、牛肉、セロリを焙炒した後に煮込んでベースとなる出汁をとり、そこに「すりおろした野菜」「国産の赤ワイン」「自家製のルウ」等を加え仕上げました。「牛の旨味」と「野菜の甘味や酸味」を絶妙のバランスでブレンドしています。店名にも由来している、デミグラスソースと目玉焼きの愛称の良さ堪能下さい。

＜こだわり③＞組み合わせ1,000通り以上

ソース×合盛り×トッピングで合計1,000通りの組み合わせが可能です。ソースはデミグラス、和風ガーリック、トマト、カレーの4種類用意。合盛りはナポリタン、ミートソースパスタ、海老フライ、カニクリームコロッケ、牡蠣フライ、若鶏唐揚げなど用意。トッピングはグリルカマンベール、厚切りベーコン、アボカド、グリルトマト、チェダーチーズ、グリルオニオン、目玉焼きなど用意。その日の気分にあわせてハンバーグを楽しめます。

＜こだわり④＞裏メニュー

裏メニューとしてハンバーグの上にナポリタンやアンチョビキャベツ等をたっぷり載せたスペシャルな「デミたまマウンテン(980円税込)」を用意しています。その他、ハンバーグ以外の洋食店ならではの本格メニューも用意しているのでぜひご賞味ください。



- | | |
|------------|----------------------------------|
| 3. 所在地 | 東京都豊島区東池袋1丁目18番1 Hareza Tower 1F |
| 4. オープン予定日 | 2020年7月1日(水) |
| 5. 営業時間 | 11:00 ~ 23:00(予定) |
| 6. 坪数 | 19.2坪 |
| 7. 今後の見通し | 業績に与える影響は軽微であります。 |

以上