

熟成でうまみ極まる！元祖熟成鶏 キワミチキン グランドオープン

独自の製法で鶏肉・野菜を【熟成乾燥(ドライエイジング)】させることで素材の深みとうまみが薫る逸品に！

リーズナブルな価格でサラリーマンや若者を応援！

株式会社フェリックス(本社:福岡市博多区、代表取締役社長:福永正和)が提供する熟成鶏と熟成野菜の店「元祖熟成鶏キワミチキン」が博多駅東にオープンしました。

熟成乾燥することにより鶏肉中のタンパク質を分解し、アミノ酸が増加することで素材のうまみ成分が増します。熟成乾燥させた鶏肉はうまみが凝縮され、噛みしめるほどに素材本来のうまみが口の中いっぱいに広がります。そして、野菜も熟成乾燥させることで、濃厚な旨みと深い甘みが堪能できる野菜に変化します。野菜独特のクセが消え、まろやかな味に変化しています。

また熟成乾燥させた鶏肉と野菜は“美味しくなる”以外にも、素材の味が濃くなるので調味料いらず！熟成乾燥という“ひと手間”を加えるだけで、美味しくうまみが極まります！“味をつける”のではなく“素材のうまみを引き出した”料理を是非、ご堪能くださいませ。

元祖熟成鶏キワミチキン 博多駅東店

住 所: 福岡市博多区博多駅東2-16-14 ヒロコーポ1F
営業時間: ランチ 11:30~14:00(平日のみ) / ディナー 17:00~24:00

電 話: 092-477-5888
店休日: 日曜日

◆ 熟成鶏・熟成野菜を使った料理

独自に開発した方法で鶏肉を熟成させ、旨みと柔らかさがUP！！様々な食べ方をご用意しておりますので是非一度ご賞味ください！！

豪快に半身を丸ごと焼いた【1/2羽焼き】等、焼きたてのお持ち帰りOK！！食べやすくカットしてあるので、お土産やパーティにオススメです♪

※価格は税別表記



熟成鶏1/2焼き

¥1,680

もも・むね・せせり
の盛り合わせ ¥680ハツ・レバー・ずり・鶏皮
の盛り合わせ ¥680

よだれどり

¥680

鶏ももと野菜
のせいろ蒸し ¥980

◆ 熟成鶏・熟成野菜を使ったコース料理・ランチメニュー

※共に税込表記



2時間飲み放題付 キワミチキンコース 3500円～

- [1] とりせんべい
- [2] 手作り豆腐(ごまだれ)
- [3] 鶏野菜サラダ(シーザーor和風)
- [4] もも・むね・せせりの盛り合わせ
- [5] 1/2羽焼き
- [6] 鶏ももと野菜のせいろ蒸し
- [7] ジャがいもチーズ焼き
- [8] とりめし
- [9] バニラアイス

(ご予算に応じてご対応させていただきます)

お得なランチは
3/15(水)スタート♪
(平日11:30～14:00)

ご飯・味噌汁
おかわり自由!

ランチタイム限定!
+100円でドリンク付♪



熟成チキン鉄板焼き定食
¥800



熟成チキンと根野菜の
せいろ蒸し定食 ¥800



鶏天定食
¥700

◆ 元祖熟成キワミチキン 博多駅東店 店内・外観



↑ カウンターからみえる
ショーケースの中には、熟成
された鶏肉や野菜が盛りだく
さん。



↑ カウンターにはシロップに
漬けたフルーツ。
このフルーツを使った「漬け
込みフルーツ耐ハイ」は絶
品です。



↑ テーブル席は4名様席が
6卓ございます。
広めのベンチ席なので、
ゆったりと座れます。



↑ 14名様まで対応できる
座敷席です。
ご家族連れや少人数の宴
会にもオススメです。



↑ ディナータイム時の外観。

本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先

株式会社フェリックス 開発推進課 広報

福岡市博多区博多駅南3-2-20 博多ハコウビル2階

TEL 092-473-1152 / FAX 092-473-1153

担当: 脇田(wakita@e-felix.co.jp) 萩村(hagimura@e-felix.co.jp)

お問い合わせ時間 平日10:00～18:00

フェリックスHP:<http://www.e-felix.co.jp/>



キワミチキン博多駅東
Facebook