

**宮崎産・銘柄鶏の唐揚げとクラフトビール提供「唐揚げ専門店」都内に開業
寿司屋スタイル！揚げたてを一個ずつ提供、“ネタ”は23種、日向鶏使用**

唐揚げ戦国時代！居酒屋や外食大手が専門店開業、
「ワッフル+唐揚げ」のスイーツ系や台湾発40cmの大判も！進化系メニューも続々

レストラン運営の(株)ノバレーゼ(東京都中央区、荻野洋基社長、資本金100百万円)は、23種類の唐揚げと、厳選したクラフトビールを提供する「こだわりから揚げの酒処 くらふと」(東京都江東区有明3)を、2021年10月18日(月)にオープンします。

場所は、お台場や豊洲市場近く、りんかい線「国際展示場」駅から徒歩約1分のアクセスの良さです。

23種の唐揚げはパリッとジューシー！<骨付き1本500gの特大>や<激辛>の唐揚げも

新店の看板メニューは23種類の唐揚げです。22種類のレギュラーサイズの『唐揚げ』と1種類のげんこつサイズの『一本丸ごと唐揚げ500g』(写真右下)を用意します。

メニューは全て、高たんぱくでヘルシーさが売りの宮崎県産の銘柄鶏、日向鶏(ひゅうがどり)を2度揚げし、外はカリッと中はしっとりジューシーに仕上げます。



レギュラーサイズの部位は、定番の「もも」とヘルシーな「むね」、さっぱりと食べやすい「手羽元」、皮のパリッとした食感も美味しい「手羽中」の4種類です。

味付けはそれぞれ「醤油」「塩」「辛味」「甘辛」「激辛」を選べます。「醤油」味は、濃口醤油やショウガ、ニンニクなどを合わせた特製のタレがやみつきになる一品です。「激辛」味は、唐辛子と四川唐辛子で辛味をつけます。しっかりと辛味を染み込ませた、目の覚めるようなスパイシーさは、後味を引く“ウマ辛さ”です。

「もも」と「むね」の2種は「バジルチーズ」味も用意します。乾燥バジルと粉チーズ、白コショウをブレンドした特製のシーズニングをふりかけ味変。チーズのまろやかさとバジルの爽やかな香りが新鮮な、“お口直し”にもオススメな唐揚げです。



揚げたてをひとつずつ提供する寿司屋スタイル！左から「もも」「むね」「手羽元」「手羽中」

豪快に“ガブリ”、肉汁“ドバっ”、特大 500g の 1 本丸ごと唐揚げ

当店の“名物唐揚げ”として売り出す、げんこつサイズの「日向鶏骨付きもも肉の一本揚げ」(1,320円)は、骨付きのもも肉を 1 本丸ごと唐揚げにします。1 本あたり約 500g もある、げんこつサイズの大きさと、食べ応え抜群です。醤油ベースのタレで下味をしっかりつけたあと、小麦粉と片栗粉を使い分けて、鶏本来の旨味と肉汁を閉じ込めます。かぶりつくと、パリッとハードな皮とプリッと弾力のある肉質の食感後まもなく、肉汁がどっと溢れ出ます。豪快にかぶりついて食べていただきたい一本です。

握りたてを一貫ずつ提供する寿司屋スタイル！揚げたてを一つずつ提供

注文は 1 個(税込 130 円～)から受け付け、部位や味の食べ比べをお楽しみいただけるようにします。提供方法にもこだわります。注文を受けてから調理を行い、揚げたてを一つずつ、お客様にサーブします。カウンターの寿司屋や串揚げ屋のスタイルを導入し、こだわりの唐揚げを、最高の状態で提供します。

唐揚げに合うビールを厳選！クラフト生ビールはシーズンごとに異なる銘柄をラインアップ

ドリンクは約 40 種を揃えます。中でも、唐揚げと相性の良いビールは、当店の唐揚げの味に合わせて厳選。“キレ”のある、のどごし抜群の「アサヒ スーパードライ」や、クラフト生ビールなどを用意します。クラフト生ビールは、シーズンごとに扱う銘柄を変え、常時 4 種類を置きます。開業時のラインアップは、東京にゆかりのある「TOKYO ホワイト」や「TOKYO IPA」などです。



ソフトドリンクも用意するので、お子さま連れのご家族や“ノンアル派”も楽しんでいただけます。

テークアウトメニューも充実！お店の味をご家庭でも

ランチタイム(11:30～14:00)は、ジューシーなもも肉の唐揚げが楽しめる「もも唐定食」(税込 880 円)や、ボリューム満点な骨付き鶏もも肉の唐揚げをセットにした「骨付きもも一本定食」(同 1,600 円)などを提供します。いずれもご飯と味噌汁、漬物、小鉢をつけます。

定食メニューは、店内でお召し上がりいただけるほか、お弁当でも販売します。



ボリューム満点！「骨付きもも一本弁当」

このほか、旨味が強く肉質の柔らかい神奈川県産の「やまゆりポーク」を、自家製の秘伝ダレに漬けて焼き上げた「厚切り温玉豚丼」(同 1,000 円)などの丼物や、かつおだしに甘辛く煮込んだ牛肉の旨味が溶け込んだスープが絶品の「旨煮牛肉うどん」(同 1,100 円)などの、うどんメニューも揃えます。

ランチメニューのお弁当とディナーメニューの唐揚げは、コロナ禍で外出を控えている方々にもご自宅でお楽しみいただけるよう、テークアウトやフードデリバリーにも対応します。宅配は 2021 年 11 月から開始予定で、ウーバーイーツから注文いただけます。

ご参考資料

空前の唐揚げブーム！専門的は前年比 30%増の 3123 店

コロナ禍で外食を控える人が多くなるなか、テイクアウトにも適した唐揚げ店が、爆発的なブームとなっています。

居酒屋大手が唐揚げ店の出店を急拡大させているほか、外食大手もファミリーレストラン内に専門店を開くなどしています。また、讃岐うどんチェーンはうどん以外のメニューとして、唐揚げ定食の提供を開始しました。

大手以外でも街には、様々な業態の唐揚げ店がひしめいており、さながら「唐揚げ戦国時代」の様相を呈しています。

日本唐揚げ協会の調査によると、メニュー構成比の 7 割以上が唐揚げを占める唐揚げ専門店(全国)の数は、2021 年 4 月時点で前年比 27.7%増の 3123 店舗と過去最高を更新。直近 3 年間で店舗数は倍増しているといえます。

ワッフルの上に唐揚げ！幅 40cm！スイーツ系やビッグサイズなど進化系統々

そんな中、注目を集めているのが「進化系唐揚げ」です。

「MOJA in the HOUSE(モジャインザハウス)」(渋谷)では、焼きたてのワッフルに揚げたてのチキンのをせ、メープルシロップをかけて食べる「ワッフルチキン」が人気です。唐揚げのスパイシーさとシロップの甘さが合わさった“甘じょっぱい”味わいがクセになる一品です。

台湾発のビッグサイズの唐揚げ「鶏排(ジーパイ)」を出す店も増えています。「横濱炸鸡排(ヨコハマザージーパイ)」(横浜)では、タピオカ粉を衣にむね肉を揚げた、スパイシーな味わいが特徴の「炸鸡排(ザージーパイ)」が人気です。幅が 40 センチを超えることもある大判サイズはインパクト抜群です。

「こだわりから揚げの酒処 くらふと」(有明)は、「23 種の唐揚げ」と「げんこつサイズの骨付き丸ごと一本唐揚げ」を寿司屋スタイルで一個ずつ提供する“進化形 唐揚げ居酒屋”です。

店舗概要

店名	こだわりから揚げの酒処 くらふと	開業日	2021 年 10 月 18 日(月)
住所	〒135-0063 東京都江東区有明 3-7-2 2 階		
交通	りんかい線「国際展示場」駅から徒歩 1 分、ゆりかもめ「有明」駅から徒歩 2 分		
営業時間	ランチ 11:30-14:00(L.O13:30)／ディナー 16:00-22:00(L.O21:30) ※東京都の営業時間短縮要請に従い、ディナーは当面の間 16:00～21:00(L.O20:00)で営業します。 詳細は当店の公式 HP をご確認ください		
床面積	46.36 坪(153.27 m ²)	定休日	日曜日
問合せ	050-5357-5353	HP	http://craft-cuisine.jp
運営	(株)ブロスダイニング(ノバレーゼ 100%出資子会社)		
備考	本レストランは、当社が運営していた創作和食ダイニング「CRAFT(クラフト)」をリニューアルし、開業します。		

料理(価格は税込表記)

ランチ(11:30~14:00)	
定食	もも唐定食¥880、むね唐定食¥880、骨付きもも一本定食¥1,600、南蛮定食¥1,050、おろしポン酢とんかつ定食¥980、特製ミングラスとんかつ定食¥1,050
丼	厚切り温玉豚丼¥1,000、ねぎとろ丼¥980、ローストビーフ丼¥1,200、旨煮牛肉丼¥950
うどん	すだちおろしうどん¥740、旨煮牛肉うどん¥1,100
お弁当	もも唐弁当¥830、むね唐弁当¥830、骨付きもも一本弁当¥1,550、南蛮弁当¥1,000
ディナー(16:00~22:00)	
唐揚げ (単品)	もも 日向鶏骨付きもも肉の一本揚げ¥1,320
	もも 醤油¥130、塩¥130、辛味¥130、甘辛¥140、バジルチーズ¥150、激辛¥160
	むね 醤油¥130、塩¥130、辛味¥130、甘辛¥140、バジルチーズ¥150、激辛¥160
	手羽元 醤油¥220、塩¥220、辛味¥220、甘辛¥230、激辛¥250
	手羽中 醤油¥200、塩¥200、辛味¥200、甘辛¥210、激辛¥230
唐揚げ (セット)	醤油 4 種盛り合わせ¥660、塩 4 種盛り合わせ¥660、辛味 4 種盛り合わせ¥660、甘辛 4 種盛り合わせ¥740
おつまみ	枝豆¥330、おつまみ塩キャベツ¥440、胡瓜ぬか漬け¥380、梅水晶¥440、チャンジャ¥400、森のレバー刺し¥550、アボカド&トマト¥700
サラダ	マカロニサラダ¥550、豆腐とぱりぱりジャコのサラダ¥650、ローストビーフサラダ¥800
揚げ物	フライドポテト¥400、アジフライ¥300、ハムカツ¥270、さつま揚げ¥720、蛸のから揚げ¥550
温菜	牛スジの土手煮¥700、ガーリックシュリンプ¥850、ホッケー夜干し¥700、あさりの酒蒸し¥700
〆	焼きおにぎり¥270、鶏出汁茶漬け¥440、鶏出汁うどん¥480、鶏出汁雑炊¥800、白米¥220、白米大盛り¥300、鶏出汁スープ¥300
甘味	岩塩バニラアイス¥250、抹茶わらび餅¥400

ドリンク(価格は税込表記)

ビール	アサヒ スーパードライ(グラス)¥500、アサヒ スーパードライ(ジョッキ)¥660、アサヒプレミアム 熟選 小瓶¥800、アサヒ ドライゼロ ノンアルコール¥460
クラフト生ビール	東京 IPA ¥800、東京ホワイト¥800、アフターダーク¥850、常陸野ゆずラガー¥850
その他	ハイボール(5 種)、サワー(8 種)、焼酎(6 種)、梅酒(1 種)、グラスワイン(2 種)、カクテル(5 種)、日本酒(4~5 種)、ソフトドリンク(5 種)

会社概要

社名	株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc.		
住所	〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目 8 番 14 号 銀座 YOMIKO ビル 4F		
電話	03-5524-1122(代)	創立	2000 年 11 月 1 日
資本金	100 百万円 (2020 年 12 月末)	代表者	代表取締役社長 荻野洋基
事業内容	ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)		

本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当:松井

TEL.03-5524-2299

E-mail: t-matsui@novarese.co.jp