

人気の焼鳥店“博多かわ屋”が関西初出店！**3/5(火)「博多かわ屋 京橋南口店」をオープンします**

こだわりの博多名物「かわ焼き」をぜひご賞味ください

株式会社かわ屋インターナショナル（社長：林 芳郎、本社：名古屋市中区）は、南海電鉄グループで駅ナカ飲食店などを運営する南海エフディサービス株式会社（社長：三谷 良昭、所在地：大阪市浪速区）とフランチャイズ契約を締結し、かわ屋インターナショナルが運営およびフランチャイズ事業を展開する焼鳥店「博多かわ屋」を、3月5日（火）、大阪・京橋にフランチャイズ出店します。

今回オープンする「博多かわ屋 京橋南口店」は関西初出店となります。

なお、店舗概要などは別紙のとおりです。



博多かわ屋 京橋南口店（外観イメージ）

博多名物「かわ焼き」とは…

博多で焼鳥の鶏皮といえば、一般的な鶏皮と少し違って、皮を串にぐるぐる巻き付ける「かわ焼き」が定番です。

「博多かわ屋」のかわ焼きは、柔らかい首の部分の皮を一枚一枚丁寧に下処理して串に巻き付け、焼き・タレ漬け・寝かしの工程を6日間繰り返すこだわりの製法で、外はカリッと中はモチっとした食感に仕上げられています。



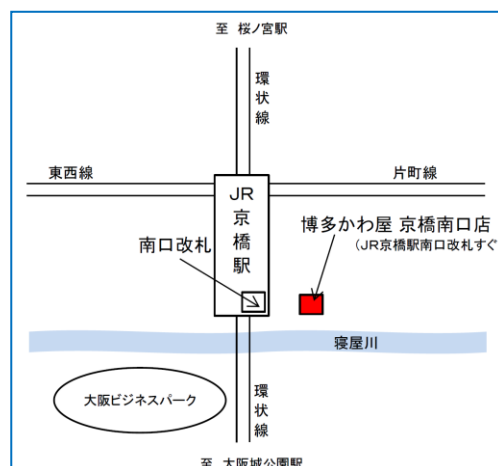
この資料についてのお問い合わせは

株式会社かわ屋インターナショナル TEL：052-251-2800

「博多かわ屋 京橋南口店」オープンについて

店舗概要

- (1) 店舗名：博多かわ屋 京橋南口店
- (2) オープン日：2019年3月5日（火）
- (3) 所在地：大阪市城東区新喜多1丁目1-2
- (4) アクセス：JR京橋駅南口から徒歩すぐ
- (5) 営業時間：17:00～23:00
- (6) 定休日：なし
- (7) 店舗面積：87.0㎡（26.3坪）
- (8) 席数：52席



店舗内装



1Fイメージ



2Fイメージ

定番メニュー



かわ焼き（1本170円）



シギ焼き（1本210円）

「博多かわ屋」について

福岡で創業した「かわ屋」（白金店・警固店）は地元のソウルフードとして愛され続けているこだわりの「かわ焼き」が有名な超人気店で、「予約の取れない焼鳥屋」として話題を呼び、多数のメディアに取り上げられました。

「博多のかわ焼きを明太子のように全国に広めたい」との創業者の思いを息子が受け継ぎ、「博多かわ屋」として全国に直営・フランチャイズ展開を目指しました。

「博多かわ屋」はこれまでに、宮城県、東京都、富山県、静岡県、愛知県、三重県で19店舗を展開。「福岡へ行かずとも博多名物のかわ焼きが食べられる」と大盛況になっています。活気あふれる店内にはお客さまから「10本！20本！」と注文の声が飛び交い、カウンターに山のように積まれたかわ焼きがアツという間に無くなっていきます。