

報道関係者各位

2016年5月12日
株式会社きちり

累計 12 万食を販売する人気メニューに新バージョンが登場

【関西限定】『メキシカン”ダブル”フレッシュワカモレ』

KICHIRI 関西エリア全店にて 6 月 1 日(水)より販売開始

株式会社きちり(本社：大阪府中央区、代表取締役社長：平川昌紀)が運営する、カジュアルダイニング「KICHIRI」では 2016 年 6 月 1 日(水)より新商品『メキシカン”ダブル”フレッシュワカモレ』の販売を開始します。



▲新商品『メキシカン”ダブル”フレッシュワカモレ』(左) / 新商品をお客様の目の前で仕上げる様子(右)

『メキシカン”ダブル”フレッシュワカモレ』は、アボカド、玉ねぎ、ハラペーニョ、ライムをお客様とトークしながら目の前で混ぜてディップソース状に仕上げる、2 つと同じものがない KICHIRI 全店で 5 年間で累計 12 万食を売り上げる人気メニュー「メキシカンフレッシュワカモレ」の新バージョン。

今回の新商品は、4 月に入社したばかりの新入社員のうち、5 月下旬に開催される社内講座「ユーモア接客術講習」を受講した者だけに作ることが許される限定メニュー。商品名の”ダブル”とは、フレッシュな新入社員がフレッシュな食材で作る”ダブル”フレッシュという意味。

薬味のアクセントが効いたアボカドソースをトルティーヤチップスにたっぷりつける爽やかな一品は夏にもぴったり！1 人ひとりが個性を活かしてお話するユーモアたっぷりのトークと、ワカモレのフレッシュな味わいをお楽しみください。

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社きちり 広報室 谷本有香

TEL:03-5466-3456・080-3797-7286 / E-mail: tanimoto@kichiri.co.jp

【新商品概要】

商品名：メキシカン”ダブル”フレッシュワカモレ

価格：¥790（税込）

販売時期：2016年6月1日（水）より

販売店舗：KICHIRI 関西エリア全 27 店舗

※ご提供できるフレッシュスタッフが不在の場合、通常の「メキシカンフレッシュワカモレ」のみの販売となります。

【ユーモア接客術講習とは】

社内研修「KICHIRI MBA」の講座の1つ。KICHIRI 全店で販売している「メキシカンフレッシュワカモレ」を、自身の特技や出身地等を活かした独自性のあるトークでご提供し、お客様にお食事や空間をより楽しんでいただくことを目指す講座。「ハイテンションワカモレ」「落語ワカモレ」「方言ワカモレ」などスタッフ個々に提供方法が異なるため、スタッフを指名して注文されることも多い。

【KICHIRI MBA とは】

社内研修を内省化した「自主的に取り組める教育制度」。講師も生徒も社員。講師は強みや特技を活かして、自身が学んできた知識を講義として開講する。積み重ねてきたノウハウを教える事によって周りや本人の能力を高めることと、個人だけでなく組織にノウハウを蓄積することを狙う。

【株式会社きちりとは】

1998年設立。関西、首都圏、長野に78店舗（2016年5月12日時点）を運営する外食企業。近年は直営店運営に加え、17年間の飲食店運営で培ったノウハウをもとに、独自性のあるブランドを飲食店化し、それを活かして新たな価値を発信する「プラットフォームシェアリング事業」にも注力している。