

報道関係者各位

2016年1月12日

株式会社きちり

新メニューも登場！ あらゆるシーンでお楽しみいただけます
おむすびのGABA 秋葉原店 『メニューリニューアル』

2016年1月12日（木）より提供開始

株式会社きちり（本社：大阪市中央区、代表取締役社長：平川昌紀）が運営するGABA ライスの認知・普及を目的とした店舗、おむすびのGABA 秋葉原店は、1月12日（木）よりディナーメニューをリニューアルいたします。



▲豪州黒牛の自家製ローストビーフ重 ～和風香味だれ～



▲広島産牡蠣フライ

世界No.1のシェアを誇る精米機メーカー 株式会社サタケのGABA ライスを使用した『おむすびのGABA 秋葉原店』の、ディナー用メニューラインナップを本日よりリニューアルいたします。

従来のメニューに加え、新しく広島県産のジューシーな牡蠣を使用した牡蠣フライや和牛血統 豪州黒牛を使用したローストビーフ重など、こだわりの逸品を多くご用意いたしました。

栄養豊富なGABA ライスと合わせてしっかりお食事をされたり、お酒のお供にしていだだいたりなど、より多くのシーンでお楽しみいただけます。

お買い物の合間に、お仕事帰りの一杯に、是非お立ち寄りください。

【新メニュー内容】

商品名 : 豪州黒牛の自家製ローストビーフ重 ～和風香味だれ～
広島産牡蠣フライ
鶏皮揚げ&パクチー 等

価格 : 280円(税込)～

販売店舗 : おむすびのGABA 秋葉原店

販売開始日 : 2017年1月12日(木)より

【株式会社きちりとは】

1998年設立。関西、首都圏、長野、愛知に89店舗(2017年1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、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。『おむすびのGABA』もこの事業の一環として、大手食品加工機総合メーカーである株式会社サタケと業務提携を結んで運営を行っている。

〈本件に関するお問い合わせ〉

株式会社きちり 広報室

TEL : 03-5466-3456・080-3797-7286 / Email : press@kichiri.co.jp