

夏を乗り切る！進化系肉チャーハン！

行列のできる店、肉あんかけ炒飯専門店「炒王」

吉祥寺でレストラン運営とそのフランチャイズ事業をおこなうFRJ株式会社(代表取締役：坂井謙介)が運営する『肉あんかけチャーハン炒王』(東京都武蔵野市吉祥寺南町1-5-5 TEL：0422-24-6800)のチャーハンに夏の新たなラインナップ「夏を乗り切る特選素材の肉系メニュー」が登場しました。現在、人気急上昇の汁なし担々麺からヒントを得た冷やし坦々チャーハンなど3種類、これまでのチャーハンの概念にはなかった新たなメニューの提案をいたします。

特選素材の刺激的な肉系フェア開催中！



■ 冷やし坦々チャーハン … 730円(税込)

口の中でひんやり…。業界初!? 「冷やしあんかけチャーハン」。
二年間の試行錯誤の末、ついにデビュー!

チャーハンは熱々という常識をくつがえし、一度炒めた炒飯を冷やしてソースにはゼラチン状にした鶏ガラスープを使用。その上に冷やしチャーハン用に開発した「辛み肉そぼろ」とさっぱり夏野菜をのせました。暑い夏にぴったりの、新感覚チャーハンです。



ニンニクパワー全開!!!

■ スタミナ塩ホルモンチャーハン

… 730円(税込)

豚ホルモンをたっぷりのニラともやしで炒めたパワー全快のチャーハンです。



人気のジャージャー麺が、チャーハンに!

■ ジャージャー チャーハン

… 730円(税込)

ピリ辛肉そぼろあんかけとキュウリ白髪ネギの相性は抜群!食欲をそそります!



【肉あんかけチャーハン 炒王】

気軽にさくっと立ち寄れる…なんと、チャーハンだけを専門で取り扱う、クイックフードの新業態。



『チャーハンでありながら簡単な昼食ではなく愛情とこだわりを持つ』…国民食とも言えるチャーハンをより美味しくするために合う素材は何か? お料理は何か?

当店はチャーハンにこだわり、ひと手間かけた酒肴を供することを日々研究しております。

「チャーハン」というと、ちょっと粋な大人の男性の楽しみと思われがちですが、当店は約3割のお客様が女性のお客様です。

カウンターでもゆったりお食事いただける席配置にこだわり、テーブル席もしっかり完備。井の頭公園に近いという立地から、家族連れやデートのお客様さまも大変多くご利用いただいております。



住所：東京都武蔵野市吉祥寺南町 1-5-5
交通：JR・京王吉祥寺駅南口徒歩 30 秒
電話：0422-24-6800 店長：矢部
営業時間：11：00～24:00
定休日：年中無休 席数：29 席
URL：<http://www.frj-inc.com/>

本件に関するお問い合わせ先

FRJ株式会社 (<http://www.frj-inc.com>)

担当：伊藤 雄一

Tel: 03-5565-2091

Fax: 03-5565-1696

Mail: yuichi.ito@frj-inc.com