

【バーミヤン、幻の没メニューを発売！】
有吉弘行のダレク！？で選ばれた一品
「ひつまぶし風チャーハン」期間限定・数量限定発売！

株式会社すかいらーく(本社・東京都武蔵野市、代表取締役社長兼 CEO・谷 真、東証一部：証券コード 3197)が展開する中華レストラン「バーミヤン」では、2017年9月13日(水)より、「有吉弘行のダレク！？」(関西テレビ・フジテレビ系列、毎週火曜よる10時放送)の「没メニューレストラン」で選ばれた過去に没(ボツ)になった商品「ひつまぶし風チャーハン」を期間限定・数量限定で発売いたします。



バーミヤンでは年間数百種類の試作をし、その中でもメニュー化できるのは一握りです。今回は、メニュー企画の段階である理由から没になってしまった5品の中から、番組内で選ばれた「ひつまぶし風チャーハン」を全店発売いたします。

「ひつまぶし風チャーハン」は、セイロにチャーハンを盛ることでパラパラ感がなくなってしまう、濃厚なうなぎとの相性はしつこくなりがちということで没メニューとなりました。しかし番組では、今までのバーミヤンのチャーハンにはない、お米のもっちりとした食感とうなぎのふっくらとした柔らかさが高評価。セイロに閉じ込めることで、うなぎの香りを楽しめ、さらに生姜や鶏ガラベースのスープを合わせると、「味わったことがない美味しさ!」「お箸が止まらない!」と大絶賛でした。

<メニュー開発者一押しの食べ方>

- ① うなぎとチャーハンをそのまま一緒に
- ② お好みで、付け合せの生姜を入れてあっさり
- ③ 最後は丼に鶏ガラベースの中華スープを加えて口にかきこむ

没メニューから復活した幻のメニューをこの機会にお召し上がりください。

<メニュー概要>

■対象期間

2017年9月13日(水)～なくなり次第終了

■対象メニュー ※税抜き価格

ひつまぶし風チャーハン 949円

じっくりタレに付けて、焼き上げたうなぎとチャーハンをセイロに盛り付けました。
うなぎのふっくらした柔らかさとお米のもっちりした食感をお楽しみいただけます。



■ホームページ

URL: <http://www.skylark.co.jp/bamiyan/>

■販売店舗

パーミヤン全店（一部店舗を除く） ※各店舗の詳細はホームページよりご確認ください。

【企業情報】

設立 : 1962年4月4日
代表者 : 代表取締役社長兼 CEO 谷 真
事業内容 : フードサービス事業全般、その他周辺事業
上場市場 : 東京証券取引所第一部(証券コード 3197)
グループ店舗数 : 国内グループ 3,059 店 海外を含む 3,109 店 (2017年8月31日現在)

【すかいらーくグループ パーミヤン】

店舗数 : 332 店舗 (2017年8月31日現在)
URL : <http://www.skylark.co.jp/bamiyan/>

本リリースは、ステークホルダーの皆様にご自身の判断により行われるようお願いいたします。当社は、サービスの提供を予告なく、中止・変更することがあります。