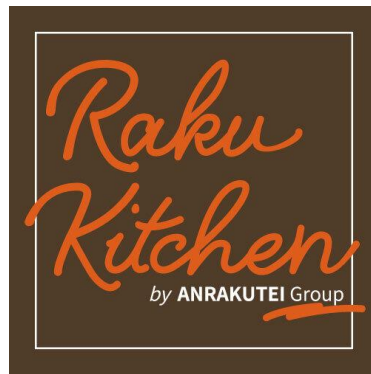


2022年7月27日
株式会社安楽亭

安楽亭

食べ歩きスタイルの韓国風ファストフードをキッチンカーでテイクアウト！
「Raku Kitchen 安楽亭1号店」が7月27日（水）に宮前平店前（神奈川）にオープン

株式会社安楽亭（本社：埼玉県さいたま市、代表取締役社長：柳 先）は、当社の新たな販売形態として、韓国グルメをアレンジしたファストフードを食べ歩き感覚で楽しめるキッチンカー「Raku Kitchen（ラクキッチン）」でのテイクアウト販売を開始いたします。2022年7月27日（水）に安楽亭宮前平店（神奈川県川崎市）の敷地内にて、「Raku Kitchen 安楽亭1号店」をオープンいたしました。



「Raku Kitchen 安楽亭1号店」では、安楽亭が長年培ってきた本格的な韓国料理の調理技術を活かし、ヤンニョムチキンやサムギョプサルといった韓国グルメのホットサンドや、焼肉&ステーキのミックス感覚のカップデリなどのカジュアルなファストフードメニューをご提供いたします。できたての美味しさを頼れば、「韓国っぽ」なひとときを手軽にお楽しみいただけるはずです。

「Raku Kitchen」で販売するファストフード各種については、キッチンカーの利点を生かした移動販売のほか、ご注文をオンラインで受け付けて安楽亭グループ各店舗でテイクアウトできるサービスへの展開なども視野に入れています。食のスタイルの多様化が進むなか、当社グループは「Raku Kitchen」を通じて、レストラン営業以外にもお客様との接点を広げてまいります。

●メニューのご紹介

【韓国グルメのホットサンド】

韓国や新大久保でも王道メニューのヤンニョムチキンやプルコギを、バター香る焼きたてのパンに挟みました。手軽に韓国の美味しさをお楽しみください。



ホットサンド ヤンニョムチキン：520円（税込）



ホットサンド サムギョブサル：550円（税込）

【NY発のトレンド！オーバーライス & お肉しっかりステーキ丼】

お肉をご飯にのせる、ニューヨークでも人気の「オーバーライス」スタイルを Raku Kitchen 風にアレンジしました。コチュジャンポーク、プルコギ、またはヤンニョムチキンの甘辛なおいしさを、フレッシュな野菜とごはんに合わせてベストな相性で楽しんでいただけます。

しっかり召し上がりたい方には、焼肉でも人気部位であるロースまたはハラミのステーキ丼をご用意しています。お肉のボリュームは 100g、150g、200g の 3 段階。ソースも、焼肉たれをベースに洋風の味わいを加えた「オリジナルソース」と、韓国風ピリ辛の「コチュジャンソース」の 2 種からお選びいただけます。



コチュジャンポーク オーバーライス：580円（税込）



ステーキ丼ハラミ（100g）：1,080円（税込）

【さっくりフリットチキン or さっぱりサラダチキン】

プレーン・ヤンニョム・ハニーマスタードの3種の味のフリットチキン（からあげ）をみずみずしいサンチュと一緒にカップにイン。さっぱり派の方には、しっとりぷるんと蒸し上げたサラダチキンをどうぞ。サラダ仕立ての「ピュアチキンボウル」なら野菜もたっぷり摂れます。



フリットチキン（プレーン）：350円（税込）



ピュアチキンボウル：390円（税込）

●Raku Kitchen 安楽亭 1号店 概要

- ・営業場所：安楽亭 宮前平店 敷地内（神奈川県川崎市土橋 2-1-16）
東急田園都市線 宮前平駅から徒歩すぐ（290m）
 - ・営業時間：毎日 11:00～15:00、16:00～20:00
 - ・お支払い方法：現金、クレジットカード、PayPay
- ※「Raku Kitchen」のメニューはテイクアウト専用です。

●「焼肉レストラン 安楽亭」について

関東を中心に160店舗以上を展開する安楽亭は、創業以来、本格焼肉を気軽に楽しめる身近な焼肉店として親しまれてきました。結着肉・脂肪注入肉を使用しない「100%自然肉」や無添加たれの伝統に支えられた確かな味を、リーズナブルな価格でご提供しています。

ブランドサイト：<https://anrakutei.jp/>

【会社概要】

会社名：株式会社安楽亭

本社所在地：埼玉県さいたま市中央区上落合2-3-5 アルーサB館4階

代表者：代表取締役社長 柳 先

設立：1978年11月

資本金：31億8,238万円

Webサイト：<https://www.anrakutei.co.jp/>