

## 札幌本店！北海道の“うまい”をお届け！！ 埼玉初！「北海道焼鳥」が浦和に上陸！

**「北海道焼鳥いただきコッコちゃん」の関東エリア4号店が3月17日(月)浦和にグランドオープン！**



札幌を中心に東北・関東で「イタリア料理クッチーナ」「いただきコッコちゃん」などの飲食店を運営する株式会社イーストン（本社：札幌市 代表取締役社長 大山泰正）では、2014年3月17日(月)に、「北海道焼鳥いただきコッコちゃん」の4号店を埼玉県浦和に出店しました

札幌本店のコッコちゃんは、札幌と仙台に9店舗 関東圏では4店舗目です。  
北海道発祥で札幌本社の㈱イーストンは「北海道の美味しさと楽しさ」を焼鳥業態を通して皆様にお届けいたします

### 北海道ならではの こだわりの串！

「いただきコッコちゃん」の看板料理は、もちろんジューシーに焼き上げる“やきとり”。“とり串”（140円税抜）は、北海道のスタイルで鶏肉の間に葱ではなく、玉ねぎをはさみ焼き上げます。「室蘭やきとり（豚）」（200円税抜き）や、「美唄焼鳥（モツ）」（160円税抜き）は北海道のご当地焼鳥定番の「つくね」（280円税抜き）も十勝の“どろ豚”を使用し肉汁&旨みたっぷり  
また、こだわりの「上富良野ラベンダーポークの肉巻き串」（260円税抜き）その名も「ブーチー」（豚+チーズ）は花畑牧場で有名な溶けないチーズ“ハロウミ”をジューシーな豚肉で巻いて焼き上げます

そして「塩」は、北海道知床羅臼の海洋深層水から作られるまろやかな塩を使用。

### 北海道の食材やご当地メニュー 串もの以外に1品料理も充実

コッコちゃん名物の「唐揚げ」（480円～税抜き）は昆布やホタテを使用した秘伝のダシでからめ深川産の米粉「ふっくりんこ」を衣に使用しサクサクの食感です  
蟹をたっぷり100gも使った豪快なメニュー「カニいっぱいサラダ」（880円税抜）  
有機JAS認証の農場「大塚ふぁーむ」キャロットドレッシングを使用した「カニと数の子の野菜サラダ」（780円税抜）  
「北海道産鮭のハラス 炙り焼き」（480円税抜）などなど食の大地北海道ならではの美味しさが盛りだくさん

### 焼酎や日本酒はもちろん道民に親しみある「ガラナ」「リボンナポリン」を使ったお酒も

道民に昔から愛される飲料水「ナポリン」や「ガラナ」を使った「リボンナポリンハイボール」（380円税抜）や「コアップ ガラナサワー」（380円税抜）  
「北海道！ミルクハイ」（330円税抜）の他、「純米 大雪の蔵」（580円税抜）や「鍛高譚（紫蘇）」（380円税抜）などの焼酎や日本酒もお楽しみ頂けます。



正式名称	北海道焼鳥 いただきコッコちゃん浦和店
オープン日	2014年3月17日(月) 17:00～
所在地	〒330-0062 埼玉県さいたま市浦和区仲町1丁目3番6号 浦和仲町YKビル2F
営業時間	月～土)17:00～1:00 日・祝 )16:00～23:00
アクセス	JR浦和駅より徒歩3分



【本リリース・取材等お問い合わせ先】  
㈱イーストン 企画部 近田(こんだ)

TEL:011-717-5331 FAX:011-717-5335 MAIL:konda@eastone.co.jp