

シャノアール、新業態「揚げとーと」を池袋にオープン！
福岡県協力の下、産地直送“はかた地どり”の素揚げと
“福岡の地酒”を中心とした居酒屋業態を展開

株式会社シャノアール（本社：東京都豊島区、代表取締役社長：中村成佑）は、福岡県直送の“はかた地どり”の素揚げと“福岡の地酒”を中心とした居酒屋「揚げとーと」を、2019年12月15日（日）に池袋にオープンします。居酒屋業態への参入は、当社として初の試みとなります。



「揚げとーと」は、今年9月末に渋谷神南エリアにオープンした、窯焼きスフレオムレツとスフレクレープのレストラン「YELLOW MARKS（イエローマークス）」に次ぐ新業態です。

福岡県が開発した地鶏“はかた地どり”を使用し、地どり本来の旨みが際立つシンプルな“素揚げ”で仕上げた看板メニューをはじめ、炙り焼き、お刺身など、独自の製法で自慢の逸品をお届けします。おいしい地鶏を1羽丸ごと仕入れているため、“はかた地どり”の様々な部位を隅から隅までご堪能いただけます。

さらに、「揚げとーと」では、“はかた地どり”の色々な部位に合わせて、厳選した福岡県の地酒をマリアージュできる新たな食とお酒の楽しみ方もご提案します。店内には、福岡県産の日本酒を“おちょこ”単位で味わえる自動販売機を設置。地どりの部位や調理法によって、合わせるお酒を選ぶ楽しさや味わいの違いなどを見つけていただけるのも特長の一つです。ご提供するお皿も、福岡県協力のもと厳選いたしました。気心の知れた仲間や、家族とのひとときを楽しく盛り上げます。

まずは、実験店舗として0号店と位置付ける「池袋西口 アゼリア通り店」をオープンし、来春にフラッグシップとなる本店をオープン予定です。今後もシャノアールでは、楽しいお酒やごちそうを囲む夜など、日々のあらゆるシーンで心地よいひとときをお届けしてまいります。

■店舗情報

店名：揚げとーと 池袋西口 アゼリア通り店
住所：〒171-0014 東京都豊島区池袋 2-13-3 佐藤ビル 2F
アクセス：JR 池袋駅西口 徒歩4分
営業時間：平日 16:00～23:30 (L.O.23:00)
土日祝 13:00～23:00 (L.O.22:30)
定休日：無
総席数：11卓30席
オープン日：2019年12月15日（日）
サイト：<https://chatnoir-company.com/agetout/>

株式会社シャノール

東京都豊島区東池袋 3-1-1 サンシャイン60ビル 45F

TEL 03-5928-1356 FAX 03-5928-1301

Mail: public_relations@chatnoir-inc.com

コーポレートサイト: <https://chatnoir-company.com/>