

2023年1月6日
株式会社吉野家ホールディングス
株式会社スターティングオーバー

一度食べたらくせになるガッツリチャーハン

肉あんかけチャーハン「炒王 吉祥寺本店」 リニューアルオープン

肉あんかけチャーハン「炒王（チャオ）」を展開する株式会社スターティングオーバー（本社：東京都中央区 代表取締役社長：荒木裕伸、以下炒王）は、2022年12月30日（金）11時に「炒王 吉祥寺本店」をリニューアルオープンしました。



炒王吉祥寺本店では、テイクアウト専用券売機を設置するなど店内飲食とテイクアウトの動線を分けることでの「テイクアウトの買いやすさの向上」、および内装を明るくする事での「店内の居心地の良さの向上」を図ります。

■「はやっ、やばっ、うまっ」一度食べたらくせになる背徳感しかないガッツリチャーハン

炒王の最強名物は、注文毎に中華鍋で炒めるこだわりのチャーハンに、細切り肉たっぷりの鶏ガラ醤油餡をかけた「肉あんかけチャーハン」です。チャーハンに肉餡かけをかけるという背徳感たっぷりの商品ですが、一度食べたらくせになる美味しさとボリューム感となっています。

スタッフが注文毎に高火力でさっと炒めるチャーハンの提供時間は驚きの早さで、昨年テレビ番組の企画でも放映されたほどです。また、全てのチャーハンは無料で大盛にできますので、ボリュームたっぷりの「肉あんかけチャーハン」はお腹も見た目も大満足の一品です。熱々のチャーハンに肉たっぷりの餡をかけた「肉あんかけチャーハン」は、チャーハンと肉餡かけを一緒に口に入れた際に最も美味しくなるように試行錯誤を繰り返して辿りついた味わいです。一度食べたらくせになる、チャーハン専門店炒王の最強名物「肉あんかけチャーハン」をぜひお試しください。

■ おいしさを追求した4種のチャーハンと自分好みのカスタマイズトッピング

「炒王 吉祥寺本店」では、看板商品である「肉あんかけチャーハン」の他、野菜のたっぷり入った皿から溢れんばかりの餡を、ふわふわ卵で覆ったチャーハンにかけた「天津チャーハン」、しっかりとした辛味ながらうまみも感じる「辛味あんかけチャーハン」、そしてひき肉をたっぷり使用した「広東チャーハン」を販売します。いずれのチャーハンも大盛無料で、テイクアウトもご利用いただけます。テイクアウトでは、お客様のお好みに合わせてお召し上がりいただけるように、チャーハンと肉あんかけを別々の容器で提供します。

大盛でも足りない方は、チャーハンが並盛の2倍になる「特盛+400円(税込)」、並盛の3倍になる「メガ盛+600円(税込)」もご注文いただけますので、ぜひお試しください。



肉あんかけチャーハン大盛



天津チャーハン大盛



テイクアウトは、別々の容器で提供

また、「肉たっぷりあんかけチャーハン」をより美味しくお召し上がりいただくため、お客様の好みに合わせてカスタマイズできるようトッピングメニューを豊富に取り揃えています。オススメは、「肉あんかけチャーハン」と一緒に食べることで背徳感がなくなる「野菜炒めトッピング」です。



野菜炒めトッピング



パクチートッピング



唐揚げトッピング

■ チャーハン専門店だからこそこのこだわり

チャーハンのおいしさのポイントは、強化力でさっと炒めるスピードであり、お客様においしいチャーハンを提供するため、スタッフは中華鍋と中華お玉の技術を日々磨いています。



私たちが目指す喜びや楽しさは、「香りを楽しむ」「調理の音色を奏でる」「目に映る艶やかさ」「触れることでの温かさ」「舌で味わう美味しさ」。これら五感を大事にし、更に「おもてなしの心」をプラスした六感で喜びや楽しさを感じていただくことで、温かみのある店舗づくりを目指してまいります。

< 本件に関するお問い合わせ先 >

株式会社スターティングオーバー 営業担当：市川 TEL 03-5651-8731