

ロイヤルグループの新業態 5月29日（土）武蔵小山にオープン バターミルクフライドチキン専門店『Lucky Rocky Chicken』 テイクアウト・デリバリーを中心とした“こだわりのファストフード”

ロイヤルグループで外食事業を担うロイヤルフードサービス株式会社（東京都世田谷区、代表取締役社長 村上庸彦）は、新業態となるバターミルクフライドチキン専門店『Lucky Rocky Chicken（ラッキーロッキーチキン）』を東京都品川区荏原の武蔵小山商店街パルム内に2021年5月29日（土）オープンいたします。



バターミルクフライドチキンバーガーセット（イメージ）



Lucky Rocky Chicken 武蔵小山（イメージ）

『Lucky Rocky Chicken』は、「Simple&Craft&Green」をコンセプトに、アメリカでコンフォートフード（懐かしい味・幸福感を与える食べ物）として親しまれているバターミルクフライドチキンとフレッシュな野菜を使用した厳選した商品を手作り品質でご提供するファストフードショップです。

日常に幸せとおいしさを“Lucky Rocky Chicken”

私たちがこだわるのは商品のクラフト（手づくり）感。国産鶏むね肉をバターミルク液に一晩漬けてこむことで生まれる柔らかな肉質や凝縮される旨み、12種類のオリジナルスパイスミックスの癖になる味わいが特徴です。また、使用する国産鶏むね肉は児湯食鳥から双日食料より納品され、安全安心な食材が安定して供給されます。ご注文は、事前決済システムや各種テイクアウト・デリバリーオーダー（出前館・Wolt・menu）*を導入。呼び出しディスプレイによるお知らせやキャッシュレス決済など、時代のニーズに合ったサービスや商品を提供することで、日々の生活に新たな楽しみ方、時間や地域との繋がりを創造してまいります。また、今回オープンする1号店を皮切りに、年内に5～10店舗の出店を予定しています。

*モバイルオーダーのブランドは順次拡大予定

バターミルクフライドチキン専門店『Lucky Rocky Chicken』のこだわり

- ▶ヨーグルトやスパイスを入れたバターミルク液に一晩漬けてこむ国産鶏むね肉は旨みがあり柔らかく、しっとりとした仕上がり
- ▶独自開発した12種類のオリジナルブレンドスパイス&ハーブを使用した衣は、スパイシーでザクザクの食感
- ▶フレッシュパクチーやハーブ、ワインビネガーを使用し、お店で仕込むシャキシャキ食感のキャベツサラダ
- ▶自社工場で製造する二段仕込み製法（中種法）で仕込んだしっとりふんわりと歯切れの良いバンズ
- ▶9種類のスパイスと3種類の柑橘類などでつくるオリジナルクラフトコーラ

<本件に関するお問い合わせ先（報道関係）>

ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室

TEL : 03-5707-8852 FAX : 03-5707-8860 e-mail : koho@royal.co.jp

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください。

『Lucky Rocky Chicken』メニュー紹介

※価格は全て税込み。変更になる可能性があります。

■ バターミルクフライドチキンバーガー

※画像はイメージ



オリジナル 単品 500 円

アメリカではコンフォートフード（懐かしい味・幸福感を与える食べ物）として知られるバターミルクフライドチキン。スパイスなどを加えたバターミルク液に一晩漬けこみ、柔らかく、しっとりとした国産鶏むね肉を 12 種のオリジナルスパイスが入った衣をまとわせて、スパイシーでザクザクの食感に仕上げました。お店で仕込むシャキシャキ食感のビネグレットキャベツサラダとしっとりふんわりと歯切れの良いパンズでお楽しみください。

※ビネグレットキャベツサラダにはパクチーとハラペーニョを使っています。



コルビージャックチーズ
単品 650 円



エッグタルタル
単品 650 円



バーガーセット
(バーガー+フライドポテト+ドリンク R)
各バーガー単品価格+ 300 円

※画像は“オリジナル”セット

■ サラダ



バターミルクフライドチキンサラダ 500 円

キャベツとレッドオニオンにフレッシュパクチーやハーブ、ワインビネガーを使用したビネグレットドレッシング、ハラペーニョをあわせてお店で仕込むシャキシャキ食感のサラダを、スパイシーでザクザク食感のバターミルクフライドチキンと一緒に。



ビネグレットキャベツサラダ
280 円

■ バターミルクフライドチキン



バターミルクフライドチキン
1 ピース 300 円



チキン BOX
3 ピース 850 円/5 ピース 1,400 円

※画像は 3 ピース



バリューBOX
(チキン 4 ピース
+ サラダ + フライドポテト)
1,550 円



ラッキーセット
(チキン 1 ピース
+ サラダ or フライドポテト + ドリンク R)
500 円

※画像は“サラダ”セット

■ ドリンク ※一部抜粋



オリジナルクラフトコーラ 単品 R280 円/L320 円

セットメニュードリンクの場合はセット価格に +50 円

9 種類のスパイスと 3 種類の柑橘類などで作るオリジナルクラフトコーラ。ここ数年のクラフトトレンドは、「サードウェーブコーヒー」「クラフトビール」「ビントゥバー」など、嗜好性食品や飲料の分野でどんどん拡がりを見せています。コーラはノンアルコール & 低カフェイン飲料であり、多くの人が楽しめるクラフト飲料であると注目を集めています。

環境への配慮

時代のニーズに合わせた店舗運営にあたり、品質管理はもちろんのこと、環境への配慮も欠かせないものと考え、パルプを使用したボックスやカップ、自然分解される素材を使ったフォーク、ストローなどを使用します。枯渇資源である石油由来の素材をできる限り減らし、再生可能な資源を利用することで、環境に配慮した店舗運営を目指します。



※画像はイメージ

『Lucky Rocky Chicken 武蔵小山』概要



※店舗デザイン・グラフィックデザイン：株式会社生活スタイル研究所
※画像はイメージ

店 名：Lucky Rocky Chicken（ラッキーロッキーチキン）武蔵小山

所 在 地：東京都品川区荏原 3-6-6

（東急目黒線武蔵小山駅から徒歩約 5 分、「武蔵小山商店街パルム」内）

オープン日：2021 年 5 月 29 日（土）10:00

営業時間：10:00～20:00（イートイン L.O.とデリバリー受付時間 19:30、テイクアウト受付時間 19:45）

店 休 日：不定休

電話番号：03-3785-3155

店舗 HP：<https://lr-chicken.jp> ※5月28日（金）本格オープン予定

Instagram：<https://www.instagram.com/luckyrockychicken/>

店舗面積：12.22 坪（40.44 m²）

座 席 数：12 席 ※テイクアウトとデリバリー中心の店舗です

支払い方法：現金、コード決済（12 ブランド）、クレジットカード、電子マネー

【運営会社】

会 社 名：ロイヤルフードサービス株式会社 <https://royalfoodservice.co.jp/company/>

設 立：2007 年（平成 19 年）8 月

所 在 地：東京都世田谷区桜新町一丁目 34 番 6 号

代 表 者：代表取締役社長 村上 庸彦

事業内容：「ロイヤルホスト」「てんや」「シェーキーズ」「シズラー」等のチェーンレストランおよび専門店等の運営