平成 27 年 10 月 28 日

各　位

会 社 名　株式会社レッド・プラネット・ジャパン
代表者名　代表取締役社長　ティモシー・ハンシング
（JASDAQ コード：3350）
問合せ先　経 営 企 画 室　王 生　貴 久
電　話　050-5835-0966

子会社等による新食感フライドチキン専門店「Kyochon(キョチョン)」日本１号店オープンのお知らせ

当社連結子会社等であります株式会社チキン・プラネットよりフライドチキン専門店「Kyochon(キョチョン)」のオープンに関するプレスリリースがございますので、皆様にご覧いただき、お試しいただきたく、お知らせいたします。

以上

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2015年10月28日
株式会社チキン・プラネット

アジアを中心に世界で1,000店舗超展開！
ビールと相性抜群の新食感フライドチキンが日本初上陸！
フライドチキン専門店「Kyochon(キョチョン)」
11月26日(木) 日本１号店を六本木にオープン！

株式会社チキン・プラネット（本社：東京都港区、代表取締役社長：アンドリュー・ネイサン)は、韓国生まれのフライドチキン専門店「Kyochon(キョチョン)」の日本1号店となる「Kyochon 六本木店」を、2015年11月26日(木)に六本木・外苑東通り沿いにオープンいたします。
「Kyochon(キョチョン)」は、1991年韓国で誕生し、現在は韓国国内に加え、米国、東南アジア各国に約1,000店舗超を展開するフライドチキンブランドです。「チキン×ビール」を組み合わせたフードスタイルが人気を博しています。
厳選したチキンを二度揚げし、オリジナルレシピによる秘伝のソースを一つ一つハケで塗って仕上げていくのが特徴で、これまでにない食感のフライドチキンがお楽しみいただけます。また味の違うソースや衣で4種の異なるテイストが味わえるのも特徴。いずれもビールとの相性はぴったりです。
他にも、本格炭火で焼き上げるグリルチキン、バランスの良い食事メニューやランチメニュー、野菜をたっぷり使用したサイドディッシュもご用意しています。
今秋オープンするファストカジュアルダイニング「Kyochon(キョチョン)」をぜひお楽しみ下さい。





こだわりの調理方法

■カリカリチキンを生み出す独自の調理方法！
揚げたての食感を味わっていただくために、オーダーが入ってから調理を開始いたします。一度揚げたチキンの余分な衣と油を落とした後、二度揚げすることでカリカリの新食感に。揚がったチキンにオリジナルの秘伝ソースを一つずつハケでまんべんなく塗って味をしみこませて完成です。

■厳選したチキンをヘルシーに調理！
厳選した原料を使用、また二度揚げの合間に余分な衣と油を落とすことで、ヘルシーな食感をお楽しみいただけます。

«本件に関するお問い合わせ»
「Kyochon」PR事務局（アンティル内） 担当:柳川、小林、福本
TEL: 03-5572-6063 FAX:03-6674-2730 MAIL: kyochon@vectorinc.co.jp

アジア発！グローバルブランドになって日本に上陸！

1991年韓国で誕生して以来、現在アジア・アメリカを中心に全世界で1,000店舗超を展開しています。
グローバルブランドとなった「Kyochon」が、日本に初上陸いたします。



ビールとの相性抜群！「チキン×ビール」の新文化！

秘伝のソースで味付けしたチキンは、ビールとの相性抜群！
カリふわでアツアツのチキンに冷たいビールが進みます。
しっかりお食事として1軒目でも、軽く1杯の2軒目でも、いつでもお楽しみいただけます。
世界中で人気の「チキン×ビール」の新文化をぜひ体感してください。



4種のバラエティ豊かな味わい

カリカリな食感が特徴の腕の部位「ウィング」と、ジューシーなお肉が味わえるももの部位「スティック」の2種類のチキンを4種の味でお楽しみいただけます。

◆キョチョンオリジナルシリーズ
醤油・ニンニクがきいた秘伝のオリジナルソースを使用。食べた瞬間ガーリックの風味が広がり、いくつ食べても飽きのこない味つけです。



◆キョチョンハニーシリーズ
蜂蜜のほのかな甘味が鶏肉の味わいを最大限に引き立てます。オリジナルの粉を使用した特別な衣は、ハニーとの相性抜群です。



◆キョチョンサルサルシリーズ
ライスフラワーを使用した逸品。サクサクとした食感がやみつきになります。3種のソースを自分で付けて食べるシリーズでお好みの味が楽しめます。



◆キョチョンレッドシリーズ
辛さで有名な韓国産チョンヤン唐辛子を使用。唐辛子の辛みで鶏肉の旨味がさらに引き立ち、ビールによく合います。



«本件に関するお問い合わせ»
「Kyochon」PR事務局（アンティル内） 担当:柳川、小林、福本
TEL: 03-5572-6063 FAX:03-6674-2730 MAIL: kyochon@vectorinc.co.jp

本格炭火焼のグリルチキンや、サイドディッシュも提供

本格炭火で焼き上げるグリルチキン（ダッカルビ）や、新鮮な野菜をたっぷり使用したサイドディッシュ、バランスの良いお食事メニューもご用意。
女性のお客様にも喜んでいただけるメニュー構成です。


炭焼きダッカルビ


炭焼きスパイシーダッカルビ


グリルチキンと彩野菜のサラダ


チキンプルコギ＆ライス


スパイシーチキンヌードル


ランチセット

＜グランドオープン特別企画＞

グランドオープンを記念して、限定特典をご用意。
後日発表いたしますので、ご期待ください！

＜Kyochon六本木店 店舗概要＞

■店名　　：Kyochon　六本木店
■住所　　：東京都港区六本木5-1-7
　　ストリートビル1F・2F
■電話番号：03-6455-5103
　　※11/26(木)以降対応可能となります。
■営業時間：11:00 ～ 4:00
■定休日　：年中無休　(年末年始を除く)
■座席　　：80席

※オープン当日(11/26)のみ、
17:00オープンとさせていただきます。

URL：www.kyochon.jp
Facebook：kyochonjapan
Twitter：kyochonjapan
Instagram：kyochon_japan





※店舗パース（変更可能性あり）

«本件に関するお問い合わせ»
「Kyochon」PR事務局（アンティル内）　担当:柳川、小林、福本
TEL: 03-5572-6063　FAX:03-6674-2730　MAIL: kyochon@vectorinc.co.jp