

ハワイ ノースショア

週末限定で月間5千羽以上を売り上げるHAWAII NORTSHORE のソウルフード！

炭火で豪快に焼き上げる『RAY'S』のフリップチキンが日本初上陸！

2017年夏・由比ガ浜で期間限定OPEN！！

国内店舗展開の独占権を株式会社トリドールホールディングスが取得



日本初上陸！



株式会社トリドールホールディングス（本社：神戸市中央区、代表取締役：粟田 貴也）は、ハワイ・ノースショア発の大人気チキンブランド『RAY'S KIAWE BROILED CHICKEN』（レイズ・キアベ・ブロイルドチキン）を日本国内で店舗展開する独占権を取得しました。尚、店舗については、当社グループが国内で展開するハワイアンカフェ『コナズ珈琲』事業の一部として運営し、正式名称は『RAY'S ORIGINAL BROILED CHICKEN（レイズ・オリジナル・ブロイルドチキン）』となります。

今回の『RAY'S』事業は、当社グループが事業展開する国や地域を拡大する過程で、世界中どこでも通用する普遍性のある食について考え続けた結果、人種や宗教を超えて愛される鶏肉に大きな可能性を感じたことが契機となっています。世界の様々な国や地域で人気を集める鶏肉料理に触れるなか、ハワイに丸亀製麺を初出店する際の視察で出会った『RAY'S』を超える感動体験は無いことに気づきました。その後、6年に渡りオーナーであるレイ・タントグさんと交渉を重ね、今回の独占権取得にいたりました。

尚、日本初となる今回の店舗では、『RAY'S』がハワイ・ノースショアで作上げた本格的な味を守りながら、店舗作りやお客様への見せ方等の部分を日本のお客様にお楽しみいただけるようアレンジして運営します。

『RAY'S』はハワイでも美しい海が人気でサーファーの聖地とも呼ばれるノースショアで営業をしていることもあり、日本進出第1号店は、期間限定で神奈川県鎌倉市由比ガ浜のビーチハウスにオープンする予定です。

本件に関する掲載お問い合わせ先

RAY'S ORIGINAL BROILED CHICKEN PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

担当：安藤／谷田

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷4-23-5 J P R 千駄ヶ谷ビル

TEL：03-6894-3200 / FAX：03-5413-3050

安藤携帯：080-3579-5352 / MAIL：hulihuli-chicken_pr@ssu.co.jp

RAY'S KIAWE BROILED CHICKENについて

『RAY'S KIAWE BROILED CHICKEN』はハワイ州ノースショア・ハレイワで20年以上愛され続けている炭火焼チキンの専門店、販売するフリフリチキン（HULIHULI CHICKEN）とはチキン一羽を回転（「フリフリ」はハワイ語で回すという意味）させながら炭火で焼き上げるハワイアンBBQチキンです。

回転させることで肉汁が全体に染みわたったチキンは、皮はパリパリ、肉はふっくらジューシーに焼き上がります。

丸ごと一羽のチキンを炭火でクルクルと回しながら焼き上げる姿は視覚的なインパクトもあり、週末限定、テイクアウトのみの販売にも関わらず、お昼のピーク時には地元住民や『RAY'S』を目的にやってくる観光客で行列ができ、月間で5千羽以上を売り上げるハワイを代表する大人気グルメとなっています。

今回の契約と日本での展開に関して

株式会社トリドールホールディングス代表取締役 栗田 貴也

当社グループが国や地域を越えて事業を展開する中で、人種や宗教を超えて愛される鶏肉は世界中どこでも通用する普遍性のある食として大きな可能性を秘めた食材だと考えるようになりました。

世界の様々な国や地域で愛される鶏肉料理に触れるなか、ハワイに丸亀製麺を初出店する際の視察で出会った『RAY'S』を超える感動体験は無いことに気づき、6年に渡りオーナーであるレイ・タントグさんと交渉を重ね、今回の独占権取得にいたりました。

ハワイ・ノースショアの地で長く愛され、世界中に根強いファンを持つ『RAY'S』のフリフリチキンは、外のパリッとした食感と肉のジューシーな旨みが特徴です。

当社グループでは、レイさんが作り上げた本格的な味を守りながら、店舗作りやお客様への見せ方等の部分を日本のお客様に喜んでいただけるようアレンジして店舗運営する予定です。

初出店の場所は鎌倉・由比ガ浜のビーチハウスとなる予定で、夏だけの期間限定店となります。ここで、お客様にハワイ・ノースショアと同様、海を感じながら美味しくチキンを楽しんでいただきたいと思います。また、当社の「手づくり・できたて」へのこだわりは『RAY'S』店舗でも表現します。お客様の目の前で焼き上げたチキンを、あつあつ出来たての一番美味しい状態で召し上がっていただく予定です。

毎年、由比ガ浜にお越しになる方はもちろんですが、ハワイでフリフリチキンを食べて『RAY'S』のファンになった方にも是非、私たちのお店まで足をお運びいただき、世界で愛される味をお楽しみいただきたいと思います。

RAY'S KIAWE BROILED CHICKEN オーナー レイ・タントグ氏コメント

私は1984年からハワイ島のコナでフリフリチキンの販売を始め、その後にオアフに移転しノースショアで20年以上フリフリチキンを皆さんに提供しています。

味の決め手は、長い時間をかけて完成させたオリジナルレシピです。

栗田社長とお会いする前にもかなり多くの出店依頼を米国内はもちろん日本を含めた海外からも頂きましたが、私は自分で作り上げたチキンの味を守りたいと強く思っており、全てお断りしていました。そんな中、『RAY'S』の味に惚れ込んだ栗田社長は何度もノースショアまで足を運んでくださり、日本でも、私の味をそのまま表現することをご提案くださったのです。

『RAY'S』には日本のお客様もとても多く、フリフリチキンはとても好評です。今回、日本で店ができる機会を頂き、大変うれしく思っています。

フリフリチキンは、パリパリの鶏皮の中に肉汁があふれるように焼き上げ、鶏肉の美味しさを引き出しています。

もし、まだ食べたことが無い人がいらっしゃいましたら、この機会に他のチキンとは一味違う『RAY'S』のフリフリチキンを食べていただき、是非ハワイにお越しの際は感想を聞かせて頂きたいです。

本件に関する掲載お問い合わせ先
RAYS ORIGINAL BROILED CHICKEN PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内)
担当：安藤／谷田
〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷4-23-5 J P R 千駄ヶ谷ビル
T E L : 03-6894-3200 / F A X : 03-5413-3050
安藤携帯 : 080-3579-5352 / MAIL : hulihuli-chicken_pr@ssu.co.jp