

媒体関係各位

2013年9月30日(1/1枚)

10月12日(土)イムズ12Fにヘルシー&ビューティグルメ登場!!
サムゲタンとタツカンマリの専門店『鶏一羽』オープン!
《メディア先行レセプション 10月10日(木)18:00~開催決定のご案内》

韓国語で「タツ」は鶏、「カンマリ」は一羽。店舗名にも由来するコラーゲン&ヒアルロン酸たっぷりの韓国風水炊き「タツカンマリ」と鶏まるごと一羽の中にもち米や高麗人参や栗、ナツメなどを入れて煮込む韓国薬膳鍋の王様「サムゲタン」、辛さが際立つ「タツリタン」など韓国の鶏鍋を美味しく食べる専門店『鶏一羽』がこの秋イムズにニューオープンいたします。韓国の厳選した薬膳食材や調味料を使いながら、本場では1羽まるごとが主流の鶏を日本人でも食べやすい半羽サイズにしたり、乳酸菌たっぷりの50種類を超えるマッコリなど女性に嬉しい工夫やメニューがたくさん。食欲の秋、美容の秋、夏の疲れを本格的に癒す薬膳鍋をたっぷりとお召し上がりください。



サムゲタンと
タツカンマリ専門店
鶏一羽



▲タツカンマリ



▲辛味鍋タツリタン



店内はコンパクトで機能的。オープンスペースを中心に48席。

イムズ12F/TEL 092-406-3261
 月~金 11:00~15:00/17:00~24:00
 土日祝 11:00~24:00(※ランチタイムは禁煙)

メディアレセプション

■開催日時/2013年10月10日(木)18:00~ ■場所/12F 鶏一羽

●御社名(媒体名)	●お名前
●ご連絡先 tel	●当日ご連絡先(携帯)
●ご来店希望時間 <input type="checkbox"/> 18:00 <input type="checkbox"/> 19:30 <input type="checkbox"/> 20:30	●人数()名※4名様までお願いいたします。
●取材カメラ <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	備考

◎取材会にご参加いただける場合は、**10/7(月)までに** ご返信をお願いいたします。

fax.092-762-4142

キナックス宛て