

バターミルクフライドチキン専門店『Lucky Rocky Chicken』 スウィート×スパイシー第2弾！「ダークチェリー&クリームバーガー」 「ワイルドスタイルフライドポテト バターミルクタルタル&トマトミートソース」 6月27日（月）より期間限定で販売

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 生田直己）が運営す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）』は、2022年6月27日（月）からスウィート×スパイシー第2弾として「ダークチェリー&クリームバーガー」「ワイルドスタイルフライドポテト バターミルクタルタル&トマトミートソース」を期間限定で販売しております。



「ダークチェリー&クリームバーガー」は、スパイス香る Lucky Rocky Chicken オリジナルの『バターミルクフライドチキン』に、甘酸っぱいダークチェリーソースと爽やかなクリームを組み合わせた新感覚の甘辛チキンバーガーです。同時販売の「ワイルドスタイルフライドポテト バターミルクタルタル&トマトミートソース」はLサイズのフライドポテトに店舗で手作りする”とろけるバターミルクタルタル”と”トマトミートソース”をかけました。2種類のソースは混ぜることで味の変化も楽しめます。

商品販売概要

販売期間：2022年6月27日（月）～7月下旬予定

販売時間：各店舗の営業時間内 ※営業時間は店舗により異なります。

販売店舗：武蔵小山、吉祥寺、新小岩、代々木八幡 ※海老名SAは販売対象外

※画像はイメージ ※価格はすべて税込です。



**ダークチェリー&クリーム
バーガー**
単品 590円(税込)

ダークチェリーの甘酸っぱさとチキンのスパイス、クリームの爽やかさが特徴の甘辛チキンバーガーです。



**ワイルドスタイルフライド
ポテト バターミルクタル
タル&トマトミートソース**
480円(税込)

Lサイズのフライドポテト。2種類のソースは混ぜることで味の変化も楽しめます。

<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。

■ バターミルクフライドチキンのこだわり

*** バター + ミルクじゃない! ? 「バターミルク」とは**
バターミルクはクリームからバターをつくるときに出る、脂肪分がほとんど含まれていない副産物で、ほのかに甘みがあります。『Lucky Rocky Chicken』では北海道産バターミルクを使ったオリジナル漬込液を使用しています。



*** 一晩漬けこんでバターミルクの効果を発揮**
バターミルクにヨーグルト・スパイスなどを加えて、国産鶏むね肉を一晩漬けこむと鶏肉が柔らかく、ふんわりしっとりとした仕上がりになります。

*** 味の決め手は 12 種類のオリジナルスパイス&ハーブ**
独自開発した 12 種類のオリジナルスパイス&ハーブを使用した衣をまとわせて、スパイシーでザクザクの食感に仕上げました。ゴツゴツした見た目も特徴!



■ シャキシヤキサラダにクラフトコーラ〜手づくり感のこだわり

『Lucky Rocky Chicken』がこだわるのは商品のクラフト（手づくり）感。

フレッシュキャベツのビネグレットサラダ

お店で仕込むシャキシヤキ食感のキャベツサラダは、国産のキャベツを使用し、提携工場のカットの仕方、洗浄後の水切り具合、パッケージングまでこだわりました。フレッシュハーブ、ワインビネガーでマリネしたレッドオニオン、ハラペーニョをビネグレットドレッシングであわせたさっぱりとしたサラダ。バターミルクフライドチキンとの相性は抜群です!!



オリジナルクラフトコーラ

9 種類のスパイスと 3 種類の柑橘類などを使用し、オリジナルクラフトコーラベースを自社開発しました。
爽やかな風味の中にピリッとしたスパイスが効いたオリジナルクラフトコーラはスパイスが香るバターミルクフライドチキンとよく合います。

自社工場製造のバンズ

しっとりふんわりと歯切れの良いバンズは、ロイヤルの自社工場にて、二段仕込み製法（中種法）で丁寧に時間をかけて製造しています。

環境への配慮

環境への配慮も欠かせないものと考え、店舗装飾をシンプルにし、商品提供に使用する資材はパルプを使用したボックスやカップ、ストロー、自然分解される素材を使ったフォークなどを使用しています。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』概要



<ブランド紹介>

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

『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、武蔵小山、吉祥寺、新小岩、代々木八幡、海老名 SA の5店舗を展開しています。

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

店舗情報 : 武蔵小山 10:00～20:00 (L.O.19:45) TEL : 03-3785-3155
吉祥寺 10:30～21:00 (L.O.20:45) TEL : 0422-20-0050
新小岩 11:00～20:00 (L.O.19:45) TEL : 03-3655-5718
代々木八幡 平日 11:00～21:00 (L.O.20:45) 、土日祝 10:00～21:00 (L.O.20:45)
TEL : 03-5453-8010
海老名 SA 10:00～22:00 TEL : 046-232-5051

※デリバリー注文受付時間、テイクアウト注文受付時間については HP をご確認ください。

※営業時間が変更になる場合がございます。

※海老名 SA では販売メニューと価格が異なります。「ダークチェリー & クリームバーガー」「ワイルドスタイルフライドポテト バターミルクタルタル&トマトミートソース」の販売はございません。

◆公式ホームページ <https://lr-chicken.jp/shop/>

◆公式アプリ

ダウンロード : <iOS>

<https://apps.apple.com/us/app/lucky-rocky-chicken/id1588034076>

<Android>

https://play.google.com/store/apps/details?id=jp.co.LuckyRockyChicken.posta_sconnect.u00523

<iOS>



<Android>



◆公式 SNS

Instagram : https://instagram.com/luckyrockychicken_official?igshid=YmMyMTA2M2Y=

