

### バターミルクフライドチキン専門店『Lucky Rocky Chicken』 初登場の冬のあったか「カニグラチキンバーガー」2種などを 11月10日（木）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11月10日（木）より「カニグラチキンバーガー」と「カニグラチキンサラダバーガー」、ワイルドスタイルフライドポテト第4弾の「カニグラ」などを期間限定で販売いたします。



※画像はイメージ

初登場の「カニグラチキンバーガー」は、スパイシーなフライドチキン×カニグラタンをイメージした、あったか濃厚な紅ズワイ蟹入りクリームが相性抜群！シャキシャキ食感のビネグレットサラダも加えた「カニグラチキンサラダバーガー」との食べ比べもお試しいただきたい Lucky Rocky Chicken こだわりの冬のあったかチキンバーガーです。

同時発売のワイルドスタイルフライドポテト第4弾「カニグラ」は、たっぷり L サイズのフライドポテトに、濃厚な紅ズワイ蟹入りクリームをトッピングしました。蟹の旨みを感じる贅沢なフライドポテトをお楽しみください。

さらに代々木八幡の店舗限定でニューヨーク定番の屋台飯「チキンオーバーライス」が Lucky Rocky Chicken スタイルで新登場。サフランライスの上にビネグレットサラダとスパイシーなチキンをのせ、シーザードレッシングとシラチャーソースをかけた、夕食にも満足いただける一品です。

#### 商品販売概要

販売商品：「カニグラチキンバーガー」、「カニグラチキンサラダバーガー」、フライドポテト「カニグラ」

販売期間：2022年11月10日（木）～2023年1月中旬予定

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、代々木八幡 ※海老名 SA は販売対象外

＜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。

## 商品説明

※画像はイメージ ※価格はすべて税込です。



### カニグラチキンバーガー 単品 590 円

濃厚な紅ズワイ蟹入りクリームとスパイシーなチキンが相性抜群。冬のあったかチキンバーガーです。



### カニグラチキンサラダバーガー 単品 690 円

「カニグラチキンバーガー」にシャキシャキビネグレットサラダを合わせました。



### ワイルドスタイルフライドポテト カニグラ 580 円

濃厚な紅ズワイ蟹入りクリームをトッピングしたLサイズのフライドポテトです。

## 【代々木八幡 店舗限定】“チキンオーバーライス” Lucky Rocky Chicken スタイルで新登場！

※画像はイメージ ※価格は税込です。



### チキンオーバーライス 690 円

販売期間：2022年11月10日（木）～

販売店舗：代々木八幡

ニューヨーク定番の屋台飯「チキンオーバーライス」が Lucky Rocky Chicken スタイルで新登場！サフランライスの上にビネグレットサラダとスパイシーなチキンをのせ、シーザードレッシングとスパイシーで程よい甘みとコクのあるシラチャーソースをかけました。夕食にも満足いただける一品です。

## 『Lucky Rocky Chicken』概要

※画像はイメージ



<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  
代々木八幡 平日 11:00～22:00 (L.O.21:45)、土日祝 10:00～22:00 (L.O.21:45)  
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。

◆公式ホームページ <https://lr-chicken.jp/>

### ■ 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**  
バターミルクは生乳からバターをつくる時に出る、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。



**\* 一晚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、国産鶏むね肉を一晚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。