ロイヤルグループの新業態 10 月 13 日（水）吉祥寺に 2 号店をオープン バターミルクフライドチキン専門店『Lucky Rocky Chicken』

セルフレジとオートフライヤーの導入でよりスピーディーに商品を提供

ロイヤルホールディングス株式会社

2021年10月13日

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 村上庸彦）は、今年の 5 月末に新業態として立ち上げたブランド、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）』の 2 号店を東京都武蔵野市吉祥寺に 10 月 13 日（水）にオープンいたします。

バターミルクフライドチキンバーガーセット（イメージ）

Lucky Rocky Chicken 吉祥寺

『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厳選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。吉祥寺では、タッチパネル式のセルフレジの設置とオートフライヤーの導入でよりスピーディーに品質の高い商品をお客様に提供いたします。

吉祥寺の特徴①タッチパネル式のセルフレジを 2 台設置

よりスピーディーに商品を提供できるようセルフレジを 2 台設置いたします。タッチパネル式のセルフレジを設置することで、商品提供の待ち時間短縮だけでなく、お客様とスタッフとの接触機会の低減にも繋がります。また、少人数スタッフでの店舗運営が可能となり、シンプルなオペレーションを確立いたします。

吉祥寺の特徴②遠赤外線効果でスピーディーにチキンの品質を向上させるオートフライヤーを導入

セルフレジだけでなく、さらにお客様をお待たせせずに、品質の高い商品を提供するために、ブランド立ち上げ時から検討してきたオートフライヤーを導入。オートフライヤーの遠赤外線効果により鶏肉がさらにしっとりと揚がるほか、揚げ時間の短縮と、作業工程数の減少に繋がり、より品質の高い商品の提供と提供スピードを向上させていきます。

『Lucky Rocky Chicken』メニュー紹介（一部）

※価格は全て税込み。変更になる可能性がございます。

※画像はイメージ

【バーガー】

■バターミルクフライドチキンバーガー

オリジナル 単品 500 円

アメリカではコンフォートフード（懐かしい味・幸福感を与える食べ物）として知られるバターミルクフライドチキン。スパイスなどを加えたバターミルク液に一晩漬けこみ、柔らかく、しっとりとした国産鶏むね肉を 12 種のオリジナルスパイスが入った衣をまとわせて、スパイシーでザクザクの食感に仕上げました。お店で仕込むシャキシャキ食感のビネグレットキャベツサラダとしっとりふんわりと歯切れの良いバンズでお楽しみください。

※ビネグレットキャベツサラダにはパクチーとハラペーニョを使っています。
パクチーとハラペーニョ抜きもあります。

テリマヨ
単品 450 円

BBQ
単品 450 円

バーガーセット
（バーガー＋フライドポテト＋ドリンク R）
各バーガー単品価格＋300 円
※画像は"オリジナル"セット

【チキン&サラダ】※セットは、フライドポテト S＋ドリンク R

バターミルクフライドチキンサラダ
単品 500 円/セット 800 円

バターミルクフライドチキン
1 ピース 300 円/セット 600 円

バリューBOX サイド 2 個
（チキン 4 ピース＋サラダ S＋フライドポテト S）
1,550 円

【サイド】

フィンガーチキン
シングル（ディップ 1 個）360 円
ダブル（ディップ 2 個）710 円

ビネグレットキャベツサラダ
S220 円/M330 円/L440 円
※画像は M サイズ

フライドポテト
S180 円/M280 円
※画像は S サイズ

バターミルクソフトクリーム
カップ 380 円
ワッフルコーン 450 円

■ドリンク

オリジナルクラフトコーラ 単品 R300 円/L360 円

セットメニュードリンクの場合はセット価格に＋100 円

9 種類のスパイスと 3 種類の柑橘類などで作るオリジナルクラフトコーラ。ここ数年のクラフトトレンドは、「サードウェーブコーヒー」「クラフトビール」「ビーントゥバー」など、嗜好性食品や飲料の分野でどんどん拡がりを見せています。コーラはノンアルコール＆低カフェイン飲料であり、多くの人が楽しめるクラフト飲料であると注目を集めています。

『Lucky Rocky Chicken 吉祥寺』概要

※画像はイメージ

店　名：Lucky Rocky Chicken（ラッキーロッキーチキン）吉祥寺
所　在　地：東京都武蔵野市吉祥寺本町 1-12-5 共立ビル１階
（JR 中央本線「吉祥寺駅」北口から徒歩約 6 分）
オープン日：2021 年 10 月 13 日（水）
営業時間：10:30～21:00（デリバリー受付時間 20:30、イートイン L.O.とテイクアウト受付時間 20:45）
店　休　日：不定休
店舗 HP：https://lr-chicken.jp/
Instagram：https://www.instagram.com/luckyrockychicken/
店舗面積：約 14 坪（46.16 ㎡）
座　席　数：13 席（2 名テーブル×２卓、カウンター×９席）※テイクアウトとデリバリー中心の店舗です
支払い方法：現金、コード決済（12 ブランド）、クレジットカード、電子マネー

【運営会社】
会　社　名：ロイヤルフードサービス株式会社 https://royalfoodservice.co.jp/company/
設　立：2007 年（平成 19 年）8 月
所　在　地：東京都世田谷区桜新町一丁目 34 番 6 号
代　表　者：代表取締役社長 村上 庸彦
事業内容：「ロイヤルホスト」「てんや」「シェーキーズ」「シズラー」等のチェーンレストランおよび専門店
等の運営

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

日常に幸せとおいしさを“Lucky Rocky Chicken”

私たちがこだわるのは商品のクラフト（手づくり）感。国産鶏むね肉をバターミルク液に一晩漬けこむことで生まれる柔らかな肉質や凝縮される旨み、12 種類のオリジナルスパイスミックスの癖になる味わいが特徴です。ご注文は、事前決済システムやテイクアウト・デリバリーオーダーを導入。（menu、以下 Uber Eats・出前館など）順次拡大予定。オウンドアプリによるモバイルオーダーやキャッシュレス決済、呼び出しディスプレイによるお知らせなど、時代のニーズに合ったサービスや商品を提供することで、日々の生活に新たな楽しみ方、時間や地域との繋がりを創造してまいります。

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

▸ヨーグルトやスパイスを入れたバターミルク液に一晩漬けこむ国産鶏むね肉は旨みがあり柔らかく、しっとりとした仕上がり
▸独自開発した 12 種類のオリジナルブレンドスパイス＆ハーブを使用した衣は、スパイシーでザクザクの食感
▸バーガーは、オリジナルとチーズに加えて「麻辣チリペッパー」・「BBQ」・「テリマヨ」が加わりバリエーション豊かに
▸自社工場で製造する二段仕込み製法（中種法）で仕込んだしっとりふんわりと歯切れの良いバンズ
▸お店仕込みのシャキシャキ食感キャベツサラダは、３サイズ展開、フレッシュパクチーやハーブ、ワインビネガーを使用
▸9 種類のスパイスと 3 種類の柑橘類などでつくるオリジナルクラフトコーラ