

夏の身体に嬉しいはちみつと塩分で猛暑を一蹴！

「チキンハニーマスタード」「翠ジン 塩はちみつレモン」など『やきとり大吉』で7/15（月）より夏季限定で販売開始

株式会社エターナルホスピタリティグループ傘下で、国内外に『やきとり大吉』を約500店舗展開するダイキチシステム株式会社（本社：大阪府大阪市、代表取締役社長：近藤隆）は、『やきとり大吉』にて、7月15日（月）から8月31日（土）までの期間限定で、串メニューの「チキンハニーマスタード」と「ポークハニーマスタード」、ドリンクメニューの「翠ジン 塩はちみつレモン」の全3品を発売いたします。



■ **地域密着型で長く愛される焼鳥屋『やきとり大吉』**

1977年に創業した当社は、「生業（なりわい） 商売に徹する」を理念に、店主自ら食材を仕入れ、毎日店舗で串を刺し、お客様の目の前で調理し提供するスタイルを貫いています。全国展開しているチェーン店ながら、店主の個性を生かした店づくりを行い、近隣にお住いの方を中心に多くのお客様にご愛顧いただいています。

創業50周年を迎えるにあたり、2022年にブランド活性化を図るプロジェクトを始動し、赤い看板が特長の従来の店舗デザインだけでなく、白と木目を基調としたデザインの“白い大吉”も出店。現在、“赤い大吉”を含め、全店FC店で『やきとり大吉』を約500店舗展開しています。

■ **甘くてピリ辛がクセになる夏の新作串とドリンクが登場**

この度、7月15日（月）から夏季限定で、串2品と、ドリンク1品を、全国の『やきとり大吉』で販売開始いたします。夏バテ予防に効果的といわれるビタミンやミネラルが豊富なはちみつを使用した、夏にぴったりな新メニューです。

串メニューには、マスタードとはちみつの甘じょっぱい味わいでお酒が進む「チキンハニーマスタード」と「ポークハニーマスタード」を提供。まろやかな甘みとツンとくる辛さが、食欲をかきたてます。

また、ドリンクメニュー「翠ジン 塩はちみつレモン」は、柚、緑茶、ショウガなどの和素材を使用したジャパニーズジン「翠（SUI）」を使用し、ソルトカクテルに仕立てました。はちみつレモンの甘酸っぱさを、氷の上にもぶした塩でキリッと引き締めた、蒸し暑い夏にもゴクゴク飲めるカクテルです。

8月10日は「焼き鳥の日」に認定されており、焼き鳥と相性の良いビールやカクテル等のアルコール飲料がおいしく飲める時期でもあります。この夏の友人との集まりや、仕事仲間との暑気払いにもおすすめです。

ダイキチシステム株式会社は、「起業の夢をあと押し、集うすべてのひとを笑顔に！」をミッションに掲げ、今後もお客様に美味しさと安心・安全を提供してまいります。

期間限定メニューについて



蜂蜜の甘さとマスタードのツンとくる辛さがくせになる

夏の限定メニュー はちみつ推し!

チキンハニーマスタード 200円 (税込220円)

ポークハニーマスタード 200円 (税込220円)

サントリー はちみつレモン

甘味の中の爽快感でグビグビ飲める絶妙な組み合わせ。

翠ジン 塩はちみつレモン 420円(税込462円)

爽やかな香りとスッキリとした味わい。柚子、緑茶、生姜の清々しさ、広がる。

翠ジンソーダ 400円(税込440円)

※に提供するグラスが異なる場合があります

販売開始：2024年7月15日(月)～8月31日(土)

販売店舗：全国の『やきとり大吉』 ※一部店舗を除く



チキンハニーマスタード 1串200円
ジューシーに焼き上げたとりもも肉の串に、はちみつの甘味とマスタードの酸味がきいたオリジナルソースをかけた癖になる味わい。



ポークハニーマスタード 1串200円
食べ応えのある豚のバラ肉を使用。脂の旨味と、ハニーマスタードの甘酸っぱい味わいが絶妙な一串。



翠ジン 塩はちみつレモン 420円
氷の上に塩をまぶしたソルトカクテル。はちみつのほのかな甘さと、レモンの爽やかさが暑い夏にぴったりの一杯。

※全て税抜き価格です。写真はイメージです。