

平成 30 年 3 月 1 日

各 位

会 社 名 株式会社ジェイグループホールディングス  
(コード番号 3063 : 東証マザーズ)  
本社所在地 名古屋市中区栄三丁目 4 番 28 号  
代 表 者 代表取締役社長 新田 二郎  
問 合 せ 先 取締役管理本部長 赤工 朝飛  
電 話 番 号 (052) 243-0026 (代表)  
(URL <https://www.jgroup.jp/>)

## 当社子会社のリニューアルオープン（<sup>はかた</sup>博多<sup>いけぶくろひがしぐちてん</sup>かわ屋 池袋東口店）のお知らせ

当社子会社の株式会社ジェイプロジェクト（本社：名古屋市中区、代表取締役社長：林裕二）は、「THE KRAZY GARLIC」（東京都豊島区）を改装し、平成 30 年 3 月 7 日（水）に「博多かわ屋 池袋東口店」としてリニューアルオープンいたしますので、下記のとおりお知らせいたします。

記

### 1. 店 舗 名

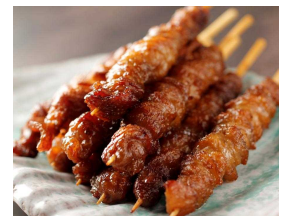
「博多かわ屋 池袋東口店（<sup>はかた</sup>かわや <sup>いけぶくろひがしぐちてん</sup>）」

【営業時間】 17:00～23:30

【坪 数】 54.0 坪

【席 数】 94 席

【特 徴】 福岡の名物「博多流とりかわ」を味わえる店。博多かわ屋は、予約の取れない焼鳥屋として話題を呼び、『たかが焼鳥、されど…』をキャッチフレーズに、こだわりのかわ焼きを秘伝の製法で作っております。「かわ屋」のかわ焼きは、毎日一本ずつ丁寧に仕込んでいく為、一日に作れる量が限られており、かわ焼きに使用する鳥皮は、首の周りの皮を使い、臭みの元になる余分な脂や血合いなどを一枚一枚丁寧に取り除く下処理を行っております。分厚く巻き付けられた鳥皮は、焼き・タレ漬け・寝かしの工程を 6 日間繰り返され、外はカリッと中はモチっとした食感が味わえる「かわ焼き」となります。秘伝の製法で作上げる「かわ焼き」をお楽しみください。



2. 所 在 地 東京都豊島区南池袋 1-23-1 富士ビル 1・2F

3. オープン予定日  
平成 30 年 3 月 7 日（水曜日）

4. 今後の見通し  
業績に与える影響は軽微であります。

5. 店舗の取材に関するお問い合わせ  
株式会社ジェイグループホールディングス 管理本部  
TEL : 052-243-0026 FAX : 052-243-0027

以 上