

2024年7月12日  
KOZO ホールディングス株式会社

## 『ぢどり亭 武蔵浦和店』 2024年7月16日(火)リニューアルオープン

KOZO ホールディングス株式会社（東証 STD9973）の100%子会社であるアスラポート株式会社（本社：東京都中央区 代表取締役：川上 英二）は、2024年7月16日(火)に『ぢどり亭 武蔵浦和店』をリニューアルオープンいたします。





## 『ざどり亭 武蔵浦和店』 リニューアルオープン！

『ざどり亭 武蔵浦和店』は 2014 年に営業を開始し、長きにわたりご愛顧いただいております。

この度さらに居心地の良い空間を目指して、店内リニューアルを実施いたしました。また、常連のお客様にも、リニューアルを機に初めてご来店されるお客様にも、より美味しくお召し上がりいただけるように一部商品のリニューアルも実施いたしました。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

### 【客席】





## 『ちどり亭』について

昭和 60 年、大阪府堺市の駐車場の一角に 7 坪の小さな店から始まった焼鳥屋「ちどり亭」。

看板商品として串に刺さない九州薩摩のスタイル「バラ焼き」や厳選した素材「親鶏」をメインに多くのお客様にご愛顧いただいております。現在全国で 40 店舗を展開しております。

「バラ焼き」、「親鶏」をメインとしたメニューと活気ある接客で、今後も引き続き皆様に愛される店舗づくりを目指してまいります。





【串に刺さない焼き鳥 バラ焼き】

ざどり亭の焼き鳥は、九州は薩摩の本場のスタイルを取り入れた鶏肉の切り身をそのまま炭火で焼く「バラ焼き」方式。自社開発の炭火焼装置によって焼き上げる鶏肉は余分な脂が抜け、滴り落ちる油が燃えた煙でスモークされ、直火と遠赤外線による相乗効果で旨みを逃さず、今までにない味わいと風味の焼き鳥が生まれます。



【親鶏へのこだわり】



ざどり亭の名物商品は「親鶏」を使用しています。

その中でも創業から不動の一番人気商品の「親鶏もも炭火烧」。親鶏を炭で豪快に焼くことで、噛めば噛むほど味がでるざどり亭のこだわり商品です。

「親鶏」は若鶏より飼育日数が長いため、肉のうま味が増し、しっかりとした歯ごたえが特徴です。炭火烧以外にも親鶏を使用した商品がざどり亭のこだわりの中心商品です。



#### 『ざどり亭 武蔵浦和店』 店舗情報

ざどり亭 武蔵浦和店

郵便番号 〒336-0021

住所 埼玉県さいたま市南区別所 7-9-1

電話 048-711-9220

営業時間 17:00～23:30

定休日 日曜日

店舗 URL <https://didoritei.cc/>

皆様のご来店を心よりお待ちしております。

----- 本件に関するお問合せ先 -----

KOZO ホールディングス株式会社 広報担当 03-4586-1122