

## サク、ふわ、ジューシー、なのに重くない…!? 新感覚フライドチキン!! 湘南生まれの新感覚フライドチキン「ROCKET CHICKEN」が4/1神戸元町に上陸! ～テイクアウト専門店、出来立ても食べて欲しいのでイートインカウンターもあり!～

神奈川県湘南地域と東京都内を中心に、移動販売や店舗運営を行う株式会社Swells Works(代表 中島拓也)は、4月1日、神戸元町にROCKET CHICKENのテイクアウト店(イートインあり)をオープンする。柔らかくあっさりとしているため、女性やお子様のファンも多く、近隣のイベントや都内オフィス街ランチ出店などでは行列となる。2019年キッチンカー選手権で金賞を獲得し、メディアや地方グルメ催事などにおいても紹介歴多数。



### ●ロケットチキンの歴史

2014年春、和食出身と洋食出身の2人の青年が「一度食べたら一生忘れない名物料理を作ろう」という思いをもとにレストランを開業しました。なぜ最初から鶏肉に絞ったかという「日本の誇るべき食文化から世界に展開できるブランドをつくる」という目標のもと、鶏肉なら全世界の貧富の格差に関わらず入手することができ、栄養バランスもよく、飼育コストも低く他の家畜と比べてもエコ、そして宗教の壁だって超えられる!そんな夢を元に起業してしまったのが始まり…。理想のチキンが出来上がるまでに、百通りを超えるレシピ変更をして、やっと「これだ!」と思うチキンが出来上がった時には一年半が過ぎておりました。

その後、東京出店の早期撤退など失敗を重ねる中でキッチンカー事業を開始、機動的に多くの人にロケットチキンをお届けできるようになり口コミが一気に広がりました。2019年の秋にさいたまスタジアムで行われたキッチンカーグルメ選手権で金賞を獲得し、現在ではテレビにも多数紹介され、全国のグルメ催事や百貨店からもフェア多数!

### ●ロケットチキンのこだわり

ロケットチキンは国産食材にこだわります。特に神戸店は宮崎ブランド鶏を、野菜は神戸の地元野菜を使用します。鶏肉を10種類以上のスパイスが入った秘伝のたれに漬け込み1枚ずつ丁寧に揚げていきます。食感はあまり文章では説明できないのが残念!揚げたてはサク、ふわ、ジューシー、ですが唐揚げとは全然違います、女性やお子様にもとても人気で、食べ心地が軽い新感覚フライドチキン。さらに決め手となるのが、国産野菜をピクルスに漬け込むところから仕込む、完成までに2週間を要する自家製タルタルソース。

### ●召し上がり方

- ①まずはそのままです。
- ②自家製タルタルをのせて。
- ③さらにスイートチリ、テリヤキ、レッチリ、ガーリックを自家製タルタルに合わせてお召し上がり下さい。一番人気はスイートチリタルタル、さらに少量のおろしニンニクを入れたガーリックタルタルなども人気です!

### ●イートイン

揚げたてのロケットチキンを召し上がっていただきたい! イートインカウンターが6席あり、イートイン限定メニューもあります。

<店内メニュー>

1番人気はチキンプレート!、カレープレート、ポテトプレート、サラダプレート、神戸店限定のフィッシュ&チキンプレート (税込)各800円～

自家製レモネード、自家製レモンスカッシュ (税込)各400円

自家製レモンサワー、ハートランド (瓶) (税込)各500円

●取材に関するお問い合わせ●

JAMMY JAM株式会社 担当: 志戸岡卓司 TEL: 078-599-8688 E-mail: jamhonbu@hysterich-jam.com

## ●テイクアウト・デリバリー

ランチに、夜ご飯のおかず、ビールのお供に！ロケットチキンは色々なシチュエーションにも合います！

<テイクアウトメニュー> (全てに自家製タルタル付き)

チキンのみ2ピース税込450円～、一番人気はランチボックス！、カレーボックス、ポテトボックス、サラダボックス (税込)各690円～、 食べ歩きに！ロケチキJr 税込380円

## ●店舗情報

ROCKET CHICKEN KOBE

「新感覚フライドチキン専門店」テイクアウト店、イトイン6席

住所・兵庫県神戸市中央区元町通5-8-5 (元町商店街五丁目)

電話・078-585-7567

WEB・<https://www.rocket-chicken.com/>

instagram・(神戸店)@rocketchicken\_kobe

(本部)@rocketchicken2014

定休日・不定休

営業時間・11:00-20:00

営業時間・11:00-20:00



---

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

JAMMY JAM株式会社 担当：志戸岡卓司 TEL：078-599-8688 E-mail:jamhonbu@hysterich-jam.com