



## 食べた当日や翌日に胸やけ・胃もたれしたら返金します 京都のクラフトフライドチキン専門店が「胸やけ保証」3/8（水）開始 ～年配客もリピートする秘訣は事前の仕込みと、「極力揚げない」調理法～

クラフトフライドチキン専門店「ミセスリンダのフライドチキン」（京都市中京区）は3月8日（水）、「胸やけ保証」サービスを開始します。



### ■「フライドチキン=油っぽい」というイメージを覆したく実施

当店のフライドチキンはごく短い時間油で揚げ、その後の加熱にはスチームオーブンを使っています。そのため余分な油が落ち、表面はカリッと、中身はジューシーな食感が特徴です。揚げる前の仕込みでは、骨や余分な脂は除き、「食べやすさ」も考えています。その製法が評価され、オープン以来女性客や年配のお客さまからもリピートが増え、好評いただいております。一方でフライドチキンは油っぽく、胃もたれ・胸やけがするというイメージを持ち、食べる前から入店を敬遠する人もおります。そこで、既存店とは一線を画す当店の食べ疲れしないフライドチキンを知ってもらおうとこのたび、「胸やけ保証」サービスを実施します。

店内でフライドチキンの入ったメニューをご飲食された方が対象で、当日や翌日に胸やけした場合、メニュー代をお返しします。

### ■「胸やけ保証」サービス詳細

期 間：3月8日（水）～31日（金）

内 容：ご来店いただいた当日あるいは翌日に胸やけした場合は、メニュー代をお返しします

条 件：レシートをご持参のうえ、翌日の営業時間内にご来店下さい

お名前、お電話番号、お振込み口座の情報をお教えいただき、翌月末にお振込みします

※店内ご飲食の方が対象です

※期間中、お一人様一回のみ

※フライドチキンが入ったメニューが返金の対象です

### ■「ミセスリンダのフライドチキン」店舗詳細

住 所：京都市中京区高倉通蛸薬師下ル貝屋町558-1

電話番号：075-255-6157

営業時間：11:00～21:30（L.O. 21:00）

席 数：カウンター席13席、ボックス席2席

定休日：なし

HP：<https://ml-chicken.com/>



### ■「ミセスリンダのフライドチキン」について

2022年1月、烏丸駅近くにオープンしたクラフトフライドチキン専門店。ミシュランビブグルマンを5年連続獲得しているレストラン「セクションドール」永松秀高シェフが監修し、メニュー・レシピを共同開発しています。衣には21種類のオリジナルスパイスをブレンド。使う鶏は国産銘柄に限定するほか、300度のスチームオーブンで加熱することで余分な油を落とし、表面はカリッと、中身はジューシーに仕上げています。特にむね肉は、しっとりとした食感とケミカルな食べ疲れがなく女性や年配客を中心にリピートされています。また木を基調とした店内も「カフェのよう」と好評です。

●取材に関するお問い合わせ●