

天使と悪魔がほほえむ新メニュー あなたはどちら派？食べ比べ
刺激がやみつきの『悪魔のチキン』×濃厚まろやか『天使のチキン』
北新地の「MURA バー」で 9月2日(月)から提供開始

自分のスマホからオーダーや決済ができる最先端のデジタルを駆使したバー『MURA バー』(<https://mura-bar.com/>)を運営するハルト株式会社(本社：大阪府大阪市、代表取締役：薄井 英司)は、激辛の唐辛子ソースを使用した新メニュー『悪魔のチキン』と、濃厚かつ優しいチーズ味の『天使のチキン』を、9月2日(月)より提供開始します。

◆辛すぎてうまい!? やめられない刺激のとりこに

当店の一番人気メニュー「スパイシーメープルチキン」を激辛味にアレンジした『悪魔のチキン』が誕生。特製の激辛ソースを使用し、その辛さはスコヴィル値(辛さの指標)でいうと辛いことで有名な品種の唐辛子「ハラペーニョ」(約2,500~8,000スコヴィル/農林水産省カプサイシンに関する詳細情報より)の200倍(※)にもなります。※当社調べ

ジューシーな鶏もも肉をカラッと揚げた美味しさはそのままに、度を越した辛味に仕上げました。これには激辛マニアの当店スタッフも試食して大粒の発汗。ですが、辛だけでなく、その向こうにあるうま味がクセになり、つらくても止められない味わいです。カプサイシンには食欲増進のはたらきがあり(農林水産省/カプサイシンに関する情報より)夏の暑さで疲れた体におすすめです。

食後は口の中がヒリヒリと焼け付くような辛さでいっぱいになるので、「ヨーグルトタピオカ」など当店おすすめのまろやかなタピオカ入りカクテルでのお口直しをおすすめします。

◆お好みに合わせて「天使のチキン」はいかが？マイルドなチーズソースがけ

辛いものが苦手なお客様には、オリジナルのチーズフォンデュをソースに使った『天使のチキン』をご用意しました。こちらは一転、ナチュラルチーズをふんだんに使用しているためマイルドな風味豊かで、舌の上でとろけるようなクリーミーで濃厚な味わいです。

【メニュー詳細】

・悪魔のチキン (540円/税込)

オリジナルの超激辛ソースで仕上げたフライドチキンです。地獄の業火のような赤い色合い。辛さが舌を突き刺します。慎重にお召し上がり下さい。

・天使のチキン (540円/税込)

特製のチーズフォンデュを絡めたフライドチキンです。女性好みの美味しさ。クリーミーホワイトなソースはまるで天使の羽のような味わいです。



・天使と悪魔のチキン（872 円／税込）

「天使」と「悪魔」の盛り合わせ。食べ比べて違いを体感して下さい。あなたはどちら派？

・ロシアンチキン（872 円／税込）

6 個の内一つだけ激辛チキンが。誰が激辛チキンを食べるのか!? 「ハラハラ・ドキドキ」をお楽しみください。

※激辛にて注意 想像を超える辛さですので、お子様や心臓の弱い方はお控え下さい。

【MURA バーとは】

2019 年 3 月に大阪・北新地にオープンしたスタンド・バー。「MURA（村）」のコンセプトのもと、落ち着いた空間と約 200 種を超えるドリンク／フードメニューをご用意しています。最大の特長は“完全キャッシュレス”とスマートフォンを利用した“デジタルオペレーション”です。

MURA 人（むらびと／当店のお客様の総称）は入店時～滞在中、オリジナルの WEB アプリを使用します。オーダーから会計まで手元のスマートフォンでワンストップ。決済はクレジットカードや各種電子マネー、交通系 IC カード、ID、QUICPay 等でスムーズに行えます。

MURA 人はそれぞれが MURA 内でのニックネームを持ち、お互いに MURA 用ギフトチケットを贈り合うなど、アプリを通してコミュニケーションを図ることもできます。

気軽に一人でも立ち寄って頂きたいという思いから、サービス料・チャージ料は 0 円。メニューは 216 円からとバーの業態ではお手頃な価格。

令和の時代に、“村”のコンセプトと最先端のオペレーションが融合した、新感覚のバーです。

【店舗概要】

名称： MURA Bar 北新地店
所在地： 大阪府大阪市北区曽根崎新地 1 -5-23
キッショウビル 2F
電話： 06-6467-8687
ホームページ： <https://mura-bar.com/>
オープン日： 2019 年 3 月
営業時間： 月～木曜・土曜： 18:00～23：30
※ラストオーダー23：00
金曜・土曜： 18:00～0：00
※ラストオーダー23：30
定休日： 日曜・祝祭日



【会社概要】

社名： ハルト株式会社
代表取締役： 薄井 英司
本社所在地： 大阪府大阪市中央区瓦町 4 丁目 7-4 南星瓦町ビル 7 階
電話： 06-6201-0088
ホームページ： <http://hart-j.com/>
設立： 2012 年 2 月 14 日
資本金： 1 億円
従業員数： 20 人
事業内容： ・空間プロデュース・飲食店事業・国内向け E コマース事業・ポイントカタログ通販事業
・海外向け E コマース事業(化粧品)・グラフィック、Web、広告等に関するデザイン業務全般
・映像制作・音声等コンテンツ制作などクリエイティブワーク全般・企業向け教育システム構築
・コンサルティング・商品開発・企画製造・販売促進企画

<報道関係者 お問い合わせ先>

ハルト 広報事務局

TEL : 03-5411-0066 FAX : 03-3401-7788

E-mail : pr@netamoto.co.jp

担当 : 岩尾 (080-5983-2471)