

You never know until you try!

ROCKET CHICKEN

ORIGINAL FRIED CHICKEN!



Shonan, Kanagawa, Japan. since 2014
麦や竹の廃材を利用した容器を使用しております。電子レンジ OK

ROCKET CHICKEN®

サク，ふわ，柔らか，重くない
女性やお子様にも食べやすい
新感覚フライドチキン

重要！ 召し上がり方

- ① チキンの温め直しは、トースター、オーブン、魚焼きグリルで
- ② 焦げやすいです、弱火で2～3分程度、こまめに返しながら
- ③ 衣がカリカリになり、中がやんわり温まった時がベストタイミング！
- ④ お好みでおろしニンニクをトッピングすると美味しいですよ！

**国産
食材
金賞**

鶏肉、野菜、お米

KC グルメ選手権

**メディア
紹介多数**

- ・日本テレビ「旅猿」
- ・TBS「初耳学」
- ・TBS「王様のブランチ」
- ・日本テレビ「News Every」
- ・テレビ朝日「お願いランキング」
- ・テレビ東京「朝の散歩道」
- ・AbemaTV「原宿アベニュー」

イベント・お祭りに ロケットチキン を呼びませんか？



YOU NEVER KNOW UNTIL YOU TRY!
ORIGINAL FRIED CHICKEN!

ROCKET
CHICKEN®



ロケットチキンとは？

2014年春、2人の青年が神奈川県湘南のとある田舎町で「ロケットキッチン」を創業しました。「一回食べたなら一生忘れない名物料理を作ろう」そんな想いから生まれたのがロケットチキンでした。なぜ当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展開できるブランドを作る」という目標のもと、鶏肉なら全世界で貧富の差に関わらず入手することができ、栄養バランスも完璧、飼育コストも低く、他の家畜と比べてもエコ、そして宗教の壁も超えられる。そんなバカみたいな夢を元に起業してしまったのが始まり…(汗)。

理想のチキンが出来上がるまでに百通り以上もレシピを変更して、やっと「これだ!」と思うものができた時には1年半が過ぎていました。「このチキンを多くの人に広めたい!」その一心で3店舗まで広げましたが、無理な出店により一時は倒産寸前に…。藁(わら)にもすがる思いで中古のトラックを自作で改造し、キッチンカーに挑戦したのでした。そこから口コミが一気に広がり、メディアにも多数取り上げられ、グルメ選手権にて金賞も獲得するまでに!でもまだまだこれからです! このチキンを一人でも多くの方に広め、そしてファンになってもらって、世界を目指します! 是非ともロケットチキンをよろしくお願いします!

ロケットチキンが守ってきたこだわり

①国産にこだわります!

鶏肉、野菜、米、国産のみを使用しております。輸入品はたくさんの燃料を燃やして海外から運ばれてきます、そして輸入品を買うほど、国内の第一次産業は衰退します。まず国産を買うことが一番誰にでもできるエコなんです、そして日本の第一次産業の応援にもなるのです! 買い物って投票行為そのものなんです!

②2週間かけて仕込むソース

まず県内産のきゅうりでピクルスを仕込みます。じっくり漬けたあと、やっとソースの仕込み開始。そのため完成まで最低2週間かかるんです。見た目はマヨネーズっぽいですが、内容物の半分は野菜なので、全然くどくない! 1度食べたことある方ならば、このロケットチキンソースの重要性はご理解いただけると思います!

③未来の子供たちが住む地球

●テイクアウト容器は麦や竹の廃材を利用した容器を採用しています、屋台などの容器の5倍ほどコストがかかります、その分利益はもちろん減ります、でも! 安さだけを追求すれば良い時代はもう終わりだと思います、この地球を代替えることはできません。



RC福岡 問い合わせ

メール: happymakas@gmail.com

RC福岡
Instagram
@rocketchicken_fukuoka



MENU (店舗メニューとは異なります、イベントによって価格が変わる場合があります、税込)

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| ●チキン単品 1ピース 250円前後 | ●ランチボックス (ライス・サラダ付き) 800円前後 |
| ●ポテトボックス (ポテトフライ付き) 800円前後 | ●ポテトフライ 500円前後 |
| | ●鶏皮チップス 500円前後 |