



2026年9月7日発行

2026年9月7日(月)より

わさびの効いた漬けサーモンや熱々の鉄板チキンライス、香ばしく濃厚なほうじ茶のパフェなど秋の味覚を楽しめる

秋の期間限定メニュー全20品登場！

株式会社エスワイフード(本社:愛知県名古屋市 代表取締役:山本久美)は、2026年9月7日(月)より、秋の季節限定メニューの販売を開始いたします。わさびが効いた特製ダレにじっくり漬け込んだサーモンや、熱々の鉄板で香ばしく炒めたチキンライス、香ばしく濃厚なほうじ茶ともちもち食感のわらび餅が合わさったパフェなど、全20品の秋の味覚を楽しめるこの時期限定の特別メニューです。ぜひ店舗でご堪能下さい。

■販売開始日:2026年9月7日(月)

■販売店舗:世界の山ちゃん 国内居酒屋店舗



漬けサーモン 792円(税込)

脂ののったサーモンを、わさびが効いた特製ダレにじっくり漬け込みました。大葉、三つ葉、刻み海苔を添えて、サーモンの濃厚な旨味と爽やかな風味をお楽しみいただけます。



鉄板チキンライス 858円(税込)

香ばしく炒めたチキンライスに、ほぐした手羽先を加えました。味の決め手となる特製ソースをご飯と手羽先に絡んで、食欲をそそる味わいです。



和製アンチョビキャベツ炒め 748円(税込)

キャベツとマッシュルームを香ばしく炒めて、アンチョビを効かせた一品です。にんにくの風味とピリッとした辛味がアクセントとなり、お酒がすすむ味わいに仕上げました。



山芋鉄板 715円(税込)

ふわふわとした山芋の食感に、香ばしく焼き上げたことで風味が加わった、やみつきになる一品です。仕上げにかつお節とねぎを添え、山芋の旨味を引き立てています。



ほうじ茶わらび餅パフェ 803円(税込)

ほうじ茶アイスとわらび餅を組み合わせた和風パフェです。ほうじ茶の香ばしく濃厚な味わいと、わらび餅のもちもちとした食感を楽しめます。



名古屋赤味噌ラガー 858円(税込)

名古屋名物の赤味噌のkokとほどよい塩味に、麦芽の香ばしさが絶妙に調和しています。苦味は控えめで、すっきりとした後味に仕上げた、飲みやすいビールです。



■世界の山ちゃん

「世界の山ちゃん」の名物「幻の手羽先」は、創業者のこだわりが詰まった自慢の看板商品です。その味の決め手となるのが、やみつきになる辛さと風味が際立つ「幻のコショウ」。創業者が試行錯誤を重ね、独自の手法で生み出した唯一無二のコショウです。

----- 本件に関するお問合せ -----

株式会社エスワイフード 営業企画部 奥村 永縄

TEL : 052-259-2782 FAX : 052-259-2787 MAIL syfood-kikaku@yamachan.co.jp

※最新情報につきましては、HPをご参照ください <https://www.yamachan.co.jp/>