

沿革

日本KFCホールディングスグループの歩み

私たちは、1970年の日本上陸から、カーネル・サンダースの想いを受け継ぎ、挑戦し続けてきました。

1970's

1970年 3月

日本万国博覧会に米国KFCの実験店を出店、1日に最高280万円の売上を記録

1970年 7月

米国ケンタッキー・フライド・チキン・コーポレーションと三菱商事(株)との折半出資により資本金7,200万円をもって日本ケンタッキー・フライド・チキン(株)を設立

1970年 11月

名古屋市西区にケンタッキーフライドチキン(KFC)1号店、名西店開店



1971年 7月

青山店(5号店)を皮切りに東京に進出

1971年 9月

KFCフランチャイズ1号店、江ノ島店開店



1974年 12月

初のクリスマスキャンペーン実施

1977年 6月

日本のファストフードチェーンで初めてのドライブスルー店舗、久米川店開店

1977年 11月

本社を東京・恵比寿サヤマビルに移転

1978年 6月

カーネル・サンダース 2回目の来日

1980's

1980年 5月

カーネル・サンダース 3回目の来日

1980年 12月

カーネル・サンダース(90歳)逝去

1988年 7月

高知潮江店開店で全都道府県への出店を達成



1988年 11月

KFCチェーン年間セールス1,000億円達成

1989年 2月

生産体制を充実させるため「KFCカットチキン生産認定工場制度」を発足



1990's

1990年 8月

日本ケンタッキー・フライド・チキン(株)東京証券取引所第二部に株式上市



1992年 7月

KFCチェーン1,000号店、新千歳空港店開店

1992年 11月

R&D施設「カーネルセンター」(東京都北区)開設

1994年 11月

スペシャルオリンピックス日本設立と同時に、支援を開始

1995年 3月

本社を東京・恵比寿JT恵比寿南ビルに移転

1995年 4月

KFCでデリバリーを本格導入



2000's

2007年 10月

国連WFPへの支援活動を開始



2009年 2月

第1回キッズスクール(食育・調理体験)開催



2009年 3月

大阪の道頓堀川で24年ぶりにカーネル立像が発見され「おかえり!」カーネルと命名



2010's

2014年 4月

日本KFCホールディングス(株)に商号変更し、持株会社体制へ移行

2016年 8月

シンガポールに投資持株会社を設立、タイKFC事業に参画



2017年 2月

本社とR&D施設を東京・恵比寿から神奈川・みなとみらいに移転



2018年 2月

(株)ビー・ワイ・オーと資本・業務提携契約締結



同社が運営する和食チェーン「おぼんdeごはん」

2020's

2020年 7月

創業50周年を迎える

2021年 3月

10代目となる新ユニフォームが登場



2020年 11月

厚生労働大臣認定「くるみんマーク」初取得



2021年 6月

厚生労働大臣認定「えるぼし3段階」初取得



2022年 3月

経済産業省及び日本健康会議認定「健康経営優良法人2022」初取得



2023年 4月

KFCチェーン1,200号記念店、ミナ天神店開店



2024年 3月

住吉大社にて人形納めを実施



2024年 7月

KFCおいしナブルキッチン開始



沿革

歴史を彩ったKFCのメニュー

チキンのスペシャリストとして、誰にも真似できないおいしい商品を、時代に合わせてお客さまにお届けしてきました。

1970's	1980's	1990's	2000's	2010's	2020's
<p>チキン</p>  <p>オリジナルチキン 1970年発売。「こんなにおいしいものがあるのか」と誰もが驚いたほど！11種類のハーブ&スパイスと圧力釜調理がおいしさのヒミツ。</p>	<p>ナゲット 1984年発売。研究のため、わざわざアメリカに試食しに行ったそう。オリジナルチキンと同じ11ハーブ&スパイスを使っています。</p>  <p>パーティバーレル 1985年発売。KFC独自のたる型パッケージにチキンはもちろん、サイドメニューやクリスマス絵画をセット。</p> 	<p>カーネルクリスピー 1998年発売。にんにく&醤油の風味と、天ぷらのようなサクサクとした食感が後を引くおいしさです。</p>  <p>ポップコーンチキン 1999年発売。一口サイズで食べられる、まさにポップコーンのような手軽さ！</p> 	<p>レッドホットチキン 2004年発売。レッド&ホワイトペッパーにハバネロを利かせたキレのある辛さで、今や夏の定番商品に。 2007年には2倍以上の大きさ「レッドホットキング」も発売！</p>  <p>胡山醬チキン 2004年発売。ごま、山椒、醤油を使った初の本格和風味のチキン。</p> 	<p>パリパリ旨塩チキン 2010年発売。独自製法のパリパリ衣と、鶏の旨みが引き立つ塩胡椒のシンプルな味付けが人気。</p>  <p>骨なしケンタッキー 2014年発売。オリジナルチキンのおいしさはそのままに、誰にも食べやすいチキンです。</p>  <p>CHIZZA 2016年発売。鶏むね肉に、トマトケチャップ、オニオン、コーン、サラミ、チーズをトッピングし、お店で焼き上げました。</p> 	<p>ブラックホットチキン 2020年発売。黒胡椒の風味とピリピリとした刺激的な辛みが特徴のチキン。</p>  <p>グリーンホットチキン 2021年発売。ハラペーニョの辛さ×ガーリックの旨みがやみつきに。</p> 
<p>バーガー</p>  <p>チキンフィレサンド (現チキンフィレバーガー) 1983年発売。日本発祥*でチキン一枚肉を挟んでいるので「サンド」と呼んでいました。 *日本発祥で世界中のKFCで親しまれています。</p>	<p>和風チキンカツサンド (現和風チキンカツバーガー) 1995年発売。発売当初は千切りキャベツではなくレタスを挟んでいました。</p> 	<p>ツイスター 2001年発売。カーネルクリスピーと野菜をトルティーヤでくるり。ワンハンドで食べられる手軽さも人気の商品です。</p> 	<p>チキンフィレダブル 2012年発売。チキンフィレをパンズの代わりにし、チーズとベーコンを挟んだ肉肉食サンド！</p>  <p>月見チキンフィレサンド 2016年発売。チキンと相性の良い半熟仕立てのたまごを挟んだ、秋にぴったりなサンド。</p> 	<p>KFC BURGERS 2022年発売。「サンド」から「バーガー」へ名称変更。定番2種類に「辛口・チーズ・ダブル」が加わり、5種類へと拡充。</p>  <p>和風チキンカツバーガー 本格ゆず7味 2024年発売。本格的なゆずの風味が食欲をそそるピリ辛和風バーガー。</p> 	
<p>サイド</p> <p>コールスロー 1970年発売。カーネルの生まれ故郷、アメリカ南部の家庭料理。チキンとの相性もばっちり！</p>  <p>ポテト 1970年発売。ジャガイモを太くカットした形は、素材の味わいを活かすKFCならではのスタイルです。</p> 	<p>ビスケット 1987年発売。お店で焼いたおいしい商品をお届けするため、全店にオーブンを導入しました。</p> 	<p>チキンポットパイ 1996年発売。サクとしたパイ生地とアツアツのクリームシチューがたまらない冬の定番！</p> 	<p>シナモンロール 2002年発売。お店のオープンで焼き上げ、アイシングをひとつずつくるくらかけて仕上げます。</p> 	<p>ハンディサラダ 2013年発売。彩りの良い野菜をトルティーヤで巻いた、ワンハンドで食べられるサラダ。</p> 	<p>チョコパイ 2020年発売。2022年に定番メニューになりました。ブラックココアを使用したサクサクのパイ生地にとろ〜り食感のチョコクリームが至福！</p> 