

## 沿革

## KFCJ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

## ■1972年 10月

カーネル・サンダース初来日



## ■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・恵比寿スマビルに移転

## ■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場



## ■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

## ■2020年 11月

厚生労働大臣認定「くるみんマーク」初取得

## ■2021年 3月

10代目となる新ユニフォームが登場

## ■2021年 6月

厚生労働大臣認定「えるほし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 10月

KFC1号店発祥の地にヨシヅヤ名古屋名西店オープン



## ■2024年 3月

住吉大社にて人形納めを実施



## ■2024年 5月

武者カーネル設置開始から40周年を迎える



## ■2024年 7月

KFCおいしナブルキッチン開始



## ■2024年 9月

カーライル・グループによる日本KFCの完全子会社化

## 沿革

## 商品の歩み

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、時代に合わせお客さまにお届けしてきました。

## 1970's

## ■1970年発売

## 「オリジナルチキン」

「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。



## コールスロー

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！



## ポテト

ジャガイモを太くカットした形は、素材の味わいを生かすKFCならではのスタイルです。



## 1980's

## ■1983年発売

## チキンフィレサンド

日本発祥\*でチキンの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。



## ■1984年発売

## ナゲット

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。



## ■1985年発売

## パーティバーレル

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皿をセット。



## ■1987年発売

## ビスケット

お店で焼いたおいしい商品をお届けするため、全店にオープンを導入しました。



## 1990's

## ■1995年発売

## 和風チキンカツサンド

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。



## ■1996年発売

## チキンポットパイ

サクッ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！



## ■1998年発売

## カーネルクリスピー

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。



## ■1999年発売

## ポップコーンチキン

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！



## 2000's

■2001年発売  
ツイスター

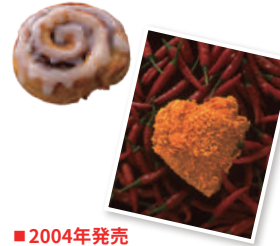
カーネルクリスピーと野菜をトルティーヤでくるり。ワンハンドで食べられる手軽さも人気の商品です。



## ■2002年発売

## シナモンロール

お店のオープンで焼き上げ、アイシングをひとつずつクルクルかけて仕上げます。



## ■2004年発売

## レッドホットチキン

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！

こざんじょう  
胡山醬チキン

こま、山椒、醤油を使った初の本格和風味のチキン。



## 2010's

## ■2010年発売

バリバリ  
旨塩チキン

独自製法のバリバリ衣と、鶏の旨みかき立つ塩胡椒のシンプルな味付けが人気。



## ■2012年発売

チキンフィレ  
ダブル

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超肉食系サンド！



## ■2013年発売

## ハンディサラダ

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。



## ■2014年発売

骨なし  
ケンタッキー

「オリジナルチキン」のおいしさそのままに、誰にも食べやすいチキンです。



## ■2016年発売

## CHIZZA

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。



## 月見チキンフィレサンド

チキンと相性の良い半熟仕立てのたまごを挟んだ、秋にぴったりのサンド。



## 2020's

## ■2020年発売

## ブラックホットチキン

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。



## チョコパイ

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で、とろ〜り食感のチョコクリームが至福！



## ■2021年発売

## グリーンホットチキン

ハラペーニョの辛さ×ガーリックの旨みがやみつきに。



## にんにく醤油チキン

食欲の秋ににんにくの香りで更に食欲が掻き立てられるチキン。

## ■2022年発売

## チーズにおぼれるフィレサンド

チーズソースがとろ〜りあふれる！



## KFC BURGERS

「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。



## ■2024年発売

和風チキンカツバーガー  
本格ゆず七味

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。



## 夏の和風バーガーズ

夏にぴったりの柑橘仕立ての味わいが食欲をそそるバーガー。



## ■2025年発売

## トリプル月見バーガー

たまご好きのためのプロジェクト「人類たまご化計画」から登場。目玉焼風オムレツを3枚とたっぷりのタルタルソースをのせた、禁断のバーガー。

