

鳥貴族の焼鳥がホットドッグに!?

初のパンメニュー「鳥貴ドッグ」&「コーヒー」のコンボメニューを

3月1日より期間限定で販売!

BOSS とコラボしたコーヒーも鳥貴族初メニュー化

株式会社鳥貴族（本社：大阪市浪速区 代表取締役社長：江野澤暢男）が運営する全品 328 円均一（税込 360 円）の焼鳥屋「鳥貴族」は、3月1日（金）より、「トリキで見つけよう!こだわりコンボプロジェクト」第二弾として「鳥貴ドッグ×コーヒー」を期間限定で販売いたします。



■【期間限定メニュー】こだわりコンボ第二弾「鳥貴ドッグ×コーヒー」

山崎製パン株式会社より、2024年3月から「期間限定ランチパック」が全国発売されることを記念して、鳥貴族で初めてとなるパンメニューの商品化を行いました。鳥貴ドッグシリーズとして、名物もも貴族焼を挟んだ「もも貴ドッグ」、名物むね貴族焼を挟んだ「むね貴ドッグ」、トリキの唐揚げとタルタルソースを挟んだ「からあげドッグ」の3種類を、30万食限定で販売いたします。

■商品への想い/こだわり

～鳥貴ドッグ3種～

鳥貴族オリジナルのタレは、焼鳥やごはんだけでなくパンとも相性が良いということで、長年にわたり、パンを使ったメニューを研究していました。居酒屋ではごはんメニューが主流という事もあり、これまで販売には至っていませんでしたが、この度、「期間限定ランチパック」の発売を機に、初めてメニュー化が実現しました。

鳥貴ドッグに使用しているコッペパンは、しっとりとしていてほんのり甘く、鳥貴族オリジナルの焼鳥のタレとの相性も抜群です。焼鳥と合うように白ネギスライスを敷き、アクセントとして紅ショウガを乗せることで、お酒に合う調理パンとしても楽しんでいただけるように工夫しています。

串を刺した状態で提供していますが、串から外すことで、簡単にちぎって食べることができますので、みんなでシェアして3種類の食べ比べもお楽しみいただけます。

※鳥貴ドッグは山崎製パン株式会社の関連会社である、株式会社イケダパンのコッペパンを使用しています。



もも貴ドッグ

コッペパンに名物もも貴族焼を挟んだ、オリジナルの焼鳥ドッグ。



むね貴ドッグ

コッペパンに名物むね貴族焼を挟んだ、オリジナルの焼鳥ドッグ。



からあげドッグ

コッペパンにトリキの唐揚げとタルタルソースを挟んだ、オリジナルの唐揚げドッグ。

～コーヒー3種～

鳥貴ドッグと合わせて飲んでいただきたいおすすめのコラボドリンクとして、こちらも鳥貴族で初となるコーヒーをメニュー化しました。「コーヒー」は以前から、お客様アンケートでも多くの要望をいただいております。お酒を飲まない方やカフェ感覚での利用など、これまでとは異なる鳥貴族の利用シーンを提案していきたいと考えています。



アイスコーヒー/ホットコーヒー

厳選深煎り焙煎豆を使用し、香り高いエスプレッソをブレンド。キレ・香り立ちをそれぞれお楽しみください。

※グランドメニューとして販売



アイスウインナーコーヒー

厳選深煎り焙煎豆を使用し、香り高いエスプレッソをブレンド。ブラックコーヒーにホイップをのせました。



アイスカフェラテ

厳選深煎り焙煎豆を使用し、香り高いエスプレッソをブレンド。アイスカフェラテにホイップをのせました。

<期間限定メニューについて>

開始：2024年3月1日～4月30日

※「鳥貴ドッグ」は3品合わせて30万食限定での提供。なくなり次第終了となります。

※「アイスコーヒー」はグランドメニューとして販売となります。

導入：全店 ※一部店舗を除く 価格：全品328円（税込360円） 期間限定メニュー数：フード3品、ドリンク2品

■「トリキで見つけよう！こだわりコンボプロジェクト」について



鳥貴族だからこそ楽しめる焼鳥とドリンクで「自分だけのこだわりコンボを見つけてほしい」という想いのもと本プロジェクトをスタートしました。特設ページでは、期間限定コンボメニューの紹介のほか、会長の大倉をはじめ、様々な方のこだわりコンボが見れる「みんなのこだわりコンボ」を紹介しています。「みんなのこだわりコンボ」は随時追加される予定ですので、色んな方のこだわりコンボをぜひお試しください。

「こだわりコンボ」特設サイト：<https://torikizoku-mycombo.jp/>