

鳥貴族、国内チェーン店初となる鶏の希少部位使った「鶏くりから串の蒲焼～バターソース～」を期間限定で提供

～10月1日より、期間限定メニュー『焼鳥屋の和』第2弾として全4品が登場～

株式会社エターナルホスピタリティグループ傘下の株式会社鳥貴族（本社：大阪市中央区 代表取締役社長：江野澤暢男）が運営する税込370円均一の焼鳥屋「鳥貴族」は、10月1日（火）より、『焼鳥屋の和』第2弾として、国内チェーン店初※となる鶏の希少部位使った「鶏くりから串の蒲焼～バターソース～」や「抜刀唐揚（ばっとうからあげ）～花かつお編～」など、期間限定メニュー計4品を販売いたします。

また、同じく10月1日より、グランドメニューにも新商品3品の追加と、人気メニュー3品をリニューアルし、提供を開始いたします。

※調査：自社調べ（2024年8月 デスクリサーチ）

調査対象：日本国内のチェーン店メニュー



令和6年 10月11日

焼鳥屋の和

若鶏西京焼串
わかり せいけい やき串
西京味噌で漬け込み柔らかく仕上げ、焼き目までおいしく食べるのが味のポイント。

鶏くりから串の蒲焼
鶏の背肉を使った希少部位「程よい脂とコリ」した食感が特徴。お好みでソースをかけても、美味しく召し上がいただけます。

角ハイボール
かく
きりつとした炭酸がウイスキーの味を引き締める。コは殺さない、自然な酒の甘さが広がります。
税別アルコール960円

希少部位

和風抹茶ブラウニー
わふう
濃厚な抹茶を仕上げ、しっとり食感の抹茶ブラウニー。

抜刀唐揚 花かつお編
ばっとう からあげ
国産化かおを混ぜ込んだジューシーな唐揚げです。串を抜いてお召し上がりください。

焼鳥で世界に平和を届けたい！
令和の鳥貴族は、二次産業の食糧と兵に調和のとれた和食と心が和むおもてなしでお客様をお迎え致します。

※写真はイメージです。※無くなり次第、終了となります。※一部実施していない店舗がございます。

■商品開発担当者のコメント



「鶏くりから串の蒲焼～バターソース～」は、うなぎを串に巻いて焼いた料理「くりから焼き」から着想を得て、鳥貴族らしく、鶏肉を使いアレンジした逸品です。「鶏くりから串の蒲焼～バターソース～」に使用している部位は、“鶏ムネのすじ肉”の部分で、独特の食感と味わいが楽しめる一方、下ごしらえに技術と手間がかかってしまうため、一般には出回っていない希少な部位です。今回、鳥貴族では各店舗で時間をかけ丁寧に仕込みを行い、下処理を工夫することで、国内チェーン店として初のメニュー化を実現しました。

ポテトフライでおなじみの、大人気のバターソースを添えて提供いたします。バターソースを付け、お好みに三椒をかけても美味しくお召し上がりいただけます。

程よく脂がのり、コリコリした食感のお肉をお楽しみいただける「鶏くりから串の蒲焼～バターソース～」は、鳥貴族が自信を持ってお届けする新しい焼鳥です。まずはぜひ1度食べてみてください！

■第2弾『焼鳥屋の和』期間限定メニューについて

「鶏くりから串の蒲焼～バターソース～」を含めた全4品を販売いたします。



抜刀唐揚～花かつお編～

第1弾の販売開始から大好評の抜刀唐揚。第2弾の花かつお編は、国産花かつおを混ぜ込み、鰹の豊かな風味が味わえる、ジューシーなもも肉の唐揚げです。



若鶏西京焼串

西京味噌に漬け込み柔らかく仕上げました。味噌の風味と香ばしさが癖になる、焼き目までおいしさそそる京の味です。



和風抹茶ブラウニー

窯でじっくり焼き上げた、しっとりとした食感の抹茶ブラウニー。北海道十勝産のあずきを無添加で仕上げた、甘さひかえめのこだわりあんことのハーモニーをお愉しみください。

<期間限定メニューについて>

開始：2024年10月1日～11月30日 ※売れ行き等により、販売期間内でも品切れや販売終了となる場合がございます。

導入：全店 ※一部店舗を除く 価格：税込370円 期間限定メニュー数：フード4品

<「鶏くりから串の蒲焼～バターソース～」におすすめのドリンク>



角ハイボール

きりっとした炭酸がウイスキーの味を引き締める。コクは殺さない、自然な酒の甘さが伝わってきます。「鶏くりから串の蒲焼～バターソース～」と相性が良いおすすめドリンクです。ぜひご一緒にお召し上がり下さい。

※「角ハイボール」はグランドメニューと同じ商品となります。

■『焼鳥屋の和』について

「焼鳥で世界に平和を届けたい」

令和の鳥貴族は、一次産業の皆様の協力のもとに調和のとれた和のメニューと、心が和むおもてなしでお客様をお迎えいたします。

このような想いのもと、2024年8月より1年間を通じて期間限定メニュー『焼鳥屋の和』を展開していきます。

<今後の展開スケジュール>

第2弾 2024年10月1日～11月30日

第3弾 2024年12月1日～2025年1月31日

第4弾 2025年2月1日～3月31日

第5弾 2025年4月1日～5月31日

第6弾 2025年6月1日～7月31日

■グランドメニュー 新商品追加・リニューアルについて

<新商品メニュー>



こだわり醤油ラーメン

麺や醤油、スープに使う材料すべて国産の原料を使用した、こだわりのラーメン。愛媛県産の鯛エキス旨みと、鶏・かつお・昆布を加えた醤油ベースのスープに、高知県産ゆず果汁と徳島県産のゆこう果汁を加え、後味すっきりとした醤油ラーメンに仕上げました。



烏たれかつ丼の頭

新潟県ご当地グルメ「タレかつ丼」をチキンカツで再現しました。半熟卵に絡めてお召し上がりください。



烏たれかつ丼（大・中・小）

新潟県ご当地グルメ「タレかつ丼」をチキンカツで再現しました。ごはんの量は大・中・小からお選びいただけます。

<リニューアルメニュー>



とり天-梅肉ソース添え-

熱々のとり天に鳥貴族オリジナル梅肉ソースを添えてどうぞ。ほのかな酸味としその香りが食欲を刺激。

リニューアルポイント：仕込み時に、1699年（元禄十二年）創業、東京日本橋の鰹節専門店「にんべん」の白だしでつけこむことで、より美味しくなりました。



チキン南蛮

揚げたてのカリッとして香ばしい食感と、モモ肉のやわらかでジューシーな食感。タルタルソースは鳥貴族オリジナルで国産の玉子と野菜を使用しております。

リニューアルポイント：仕込み時に、1699年（元禄十二年）創業、東京日本橋の鰹節専門店「にんべん」の白だしでつけこむことで、より美味しくなりました。



ご飯セット（大・中・小）

ご飯セットに温玉を付けました。醤油をかけて温玉ご飯としてもお楽しみいただけます。

リニューアルポイント：醤油が鳥貴族オリジナルのだし醤油に変わりました。

<グランドメニュー 新商品追加・リニューアルについて>

開始：2024年10月1日～ 導入：全店 ※一部店舗を除く 価格：税込370円

新メニュー数：フード3品 リニューアルメニュー数：フード3品

■鳥貴族のSDGsへの取り組みについて

鳥貴族では年間約1億本以上の串を使用しています。串の主な材料である竹は、国内における竹材、たけのこの生産が減少したことによる"放置竹林"が問題となっており、適切な整備を行わないと、周辺の森林を枯らしてしまう原因となります。鳥貴族では年間の焼鳥売上の一部を公益社団法人国土緑化推進機構「緑の募金」へ寄付し、国内の竹林の適切な整備とともに、森林を守り、育てる森づくりの活動を支援してまいります。

対象期間：2024年8月1日～2025年7月31日 寄付の実施時期：2025年8月頃（予定）