

鳥貴族「こだわりコンボ プロジェクト」第三弾、
「骨付きV（ぶい）チキン×ビール」のコンボメニューが5月1日より登場！
希少部位の「骨付きVチキン」2種を10万食限定で販売

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）が運営する全品均一価格の焼鳥屋「鳥貴族」は、5月1日（水）より、「トリキで見つけよう！こだわりコンボプロジェクト」第三弾として「骨付きVチキン×ビール」を期間限定で販売いたします。



黄金コンビ
Golden combination

希少部位の旨み！
ビールのお供に！

メガ金麦（ビール系飲料）
純アルコール量：22.86g

ザ・プレミアム・モルツ
純アルコール量：13.34g

限定10万食
ほねつ
骨付き
ぶい
Vチキン
～だし味～

限定10万食
ほねつ
骨付き
ぶい
Vチキン
～たれ味～

希少部位
Rare parts

Vチキン=まつば
まつばとは鶏の鎖骨にあたる部位で1羽から1個しか取れない希少部位。鶏肉の旨味をしっかりと感じられ適度なジューシーさがあるのが特徴です。非常に希少な部位である為、この度10万食限定での復活が実現しました。

限定10万食
ほねつ
骨付き
ぶい
Vチキン
～だし味～
希少部位の骨付まつばをカツオ昆布のタレに漬込み、カラッと揚げた限定メニュー。

おいしい食べ方

- 1 骨に持ちます。
- 2 そのままパクッと口に入れてひっきりです。
- 3 あとは、残った身と骨までしゃぶっておいしいを増やします。

限定10万食
ほねつ
骨付き
ぶい
Vチキン
～たれ味～
希少部位の骨付まつばを果実と唐辛子を配合した醤油タレに漬込み、カラッと揚げた限定メニュー。

※2商品の合計10万食が無くなり次第、販売終了となります。※写真はイメージです。

■【期間限定メニュー】こだわりコンボ第三弾「骨付きVチキン×ビール」

「骨付きVチキン」は、市場にはあまり出回っていない「まつば」と呼ばれる鶏の鎖骨部分で、骨付き肉の旨みとほどよい脂身がありとても美味しく、1羽から1個しか取れない希少な部位です。こだわりコンボ第三弾では、この「まつば」を最大限お楽しみ頂けるように、「骨付きVチキン～たれ味～」「骨付きVチキン～だし味～」のから揚げ2種類を、合わせて10万食限定で販売します。

■商品のこだわり

鳥貴族オリジナルのタレに丸一日漬け込むことで、果物のフルーティーな甘みと唐辛子を配合したタレや、北海道産真昆布と枕崎の鰹節の一番だしをベースとした醤油ダレの味が染み込み、骨付きVチキン（まつば）のうまみが凝縮されます。しっかりとした味わいのから揚げは、ビールにとてもマッチします。

是非この機会に、骨付きVチキン（まつば）と、神泡にこだわった「ザ・プレミアム・モルツ」やボリューム満点の「メガ金麦」を合わせて、その味わいをお楽しみください。



骨付きVチキン～たれ味～

骨付まつばを果実と唐辛子を配合したタレに漬け込み、カラッと揚げた限定メニュー。



骨付きVチキン～だし味～

骨付まつばをカツオ昆布のタレに漬け込み、カラッと揚げた限定のメニュー。

<期間限定メニューについて>

開始：2024年5月1日～5月31日 ※「骨付きVチキン」は2品合わせて10万食限定での提供。なくなり次第終了となります。

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2品

※5月1日より価格は全品 337 円（税込 370 円）均一に改定

トリキで見つけよう!

こだわり
コンボ
プロジェクト

■「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/>