

鳥貴族、年間を通じて『焼鳥屋の和』をテーマにした期間限定メニューを展開 8月1日より、第1弾「ちからこぶの黒胡椒串焼」「抜刀唐揚～紅生姜編～」 などの全5品を提供開始

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：大阪市浪速区 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、年間を通じて『焼鳥屋の和』をテーマにした期間限定メニューを展開いたします。

8月1日（木）より『焼鳥屋の和』第1弾として、「ちからこぶの黒胡椒串焼（くろこしょうくしやき）」や「抜刀唐揚（ばっとうからあげ）～紅生姜編～」など、合計5品を期間限定で販売いたします。



■『焼鳥屋の和』をテーマにした期間限定メニューについて

鳥貴族は「焼鳥屋で世の中を明るくしていきたい」という理念のもと、昭和60年の創業以来「お酒・料理だけを売る店ではなく、お客様に真心を売る店でありたい」という思いを持ち続けています。「国産国消」を推進し、生産者の方の想いを真摯に受け取り、各食材の魅力をお客様に美味しくお届けできるような商品開発にも力をいれております。

2024年8月より1年間『焼鳥屋の和』をテーマに、日本の食材にこだわっ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。『焼鳥屋の和』では、2か月ごとに「こだわりの串」「こだわりの唐揚げ」「商品に合わせたこだわりのお酒（ソーダ割）」の3商品を軸にした商品を展開してまいります。

<メニュー表の「和」の文字について>

和

「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、メニュー表の「和」の漢字は、会長の大倉が直筆で書きました。

<展開スケジュール>

- | | | | |
|-----|-----------------------|-----|-------------------|
| 第1弾 | 2024年8月1日～9月30日 | 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 |

■第1弾『焼鳥屋の和』期間限定メニューについて



ちからこぶの黒胡椒串焼

ちからこぶとは脱骨した手羽元の部分で、程よい弾力があり、ジューシーな部位です。黒胡椒とにんにくを効かせたタレに漬けて焼上げた、スパイシーな串焼です。



抜刀唐揚～紅生姜編～

「抜刀唐揚」は串に刺さった状態で提供する唐揚げで、刀を抜くように、串を抜いてお召し上がりください。
紅生姜編では、国産の「岩下の紅生姜」を混ぜこみ、紅生姜のやさしい酸味と辛さが味わえる、ジューシーなもも肉の唐揚げです。



大隅和（おおすみわ）のチューハイ

紀州はちみつ南高梅と大葉を乗せ、スッキリとした飲み口で夏にぴったりのチューハイです。



ザクロベリーソーダ

ザクロとベリーを合わせ、ほどよい酸味と甘さでさっぱりとお召し上がりいただける夏のクラフトジュースです。



デカイ塩むすび ～鮭梅のせ～

ご飯300gを使用した大きな塩おむすびに、国産の焼鮭と紀州のはちみつ南高梅をトッピングしています。

<期間限定メニューについて>

開始：2024年8月1日～9月30日

導入：全店 ※一部店舗を除く 価格：税込370円 数量限定メニュー数：フード3品、ドリンク2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