

鳥貴族、2月1日より期間限定メニュー『焼鳥屋の和』第4弾を提供開始
シリーズ累計60万食突破の抜刀唐揚、最終章は旨みたっぷりの「塩こんぶ編」
～人気希少部位「鶏はらみ」使用、こだわりの焼肉たれで仕上げたスタミナ串も登場～

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：大阪府中央区 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、2月1日（土）より、『焼鳥屋の和』第4弾として、シリーズ累計60万食突破の「抜刀唐揚（ばっとうからあげ）～塩こんぶ編～」や、人気希少部位を使用した「鶏はらみのスタミナ串」など、期間限定メニュー全5品を販売いたします。

令和7年 2月・3月

焼鳥屋の和

焼鳥で世界に平和を届けたい！
令和の鳥貴族は、一次産業の皆様と共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。

若鶏漬け焼
（醤油糍）
国産米と本醸造醤油からできた醤油糍に漬込み焼きました。

鶏はらみのスタミナ串
梨やリンゴ等を使用したまろやかな甘さと辛さをもつ様みタレに漬込み焼きあげた鶏はらみ串です。

抜刀唐揚
塩こんぶを混ぜ込んだ、ジューシーなもも唐揚です。鉄砲串を抜いてお召し上がりください。

塩こんぶ編

抹茶白湯 ラーメン
豆乳と鶏エキス、抹茶の風味を効かせた和のラーメンです。塩こんぶを入れて、味をお楽しみください。

乳白梅のソーダ割
カルピスと紀州南高梅酒を合わせたオリジナルドリンクです。甘すぎず、適度なほんのりクリーミーな味わいです。
純アルコール量：8.64%

※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。

■ シリーズ累計60万食突破！最終章は「抜刀唐揚～塩こんぶ編～」



紅生姜編から始まり、花かつお編・なめ茸編と、シリーズ累計で60万食を突破した抜刀唐揚。最終章となる第4弾は、北海道産昆布を丁寧に炊き上げ、昆布本来のおいしさを生かした「くらこん塩こんぶ」を使用。塩こんぶと鶏肉、ダブルの旨みが口いっぱい広がるジューシーな唐揚げです。

今後の展開も乞うご期待！

■ 第4弾『焼鳥屋の和』期間限定メニューについて

「抜刀唐揚～塩こんぶ編～」を含めた全5品を販売いたします。



抹茶白湯ラーメン

豆乳と鶏のエキスを合わせたスープに抹茶をプラス。ふんわり香る抹茶がクセになる白湯ラーメンです。塩こんぶを入れて、味変もお楽しみいただけます。



鶏はらみのスタミナ串

人気の希少部位「鶏はらみ」を、梨やリンゴ等を使用したまろやかな甘さと辛さをも持つ「揉みだれ」に一晩漬け込んで焼き上げました。ガーリックのコクをプラスした、特製「つけだれ」につけてお召し上がりください。



若鶏漬け焼～醤油糀～

国産米と本醸造醤油からできた醤油糀に漬け込むことで、柔らかく、旨みがアップしたもも肉を香ばしく焼き上げました。



乳白梅（にゅうはくばい）のソーダ割り

カルピス®と紀州南高梅酒を合わせたオリジナルアルコール飲料です。甘酸っぱく濃厚でほんのりクリーミーな味わいをお楽しみください。

※こちらはアルコールドリンクです。

<期間限定メニューについて>

開始：2025年2月1日～3月31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、ドリンク1品

■『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

■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）