

『焼鳥屋の和』第5弾、大人気メニュー「手羽先バンザイ」が2年ぶりの復活  
大人から子供まで愉しめる“カレー味”で登場！

～山形県のご当地そばをイメージした“出汁にこだわった温かい更科そば”、  
京都府産宇治抹茶とミルクが相性抜群の抹茶ラテなど、全6品を4月1日より提供開始～

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：大阪市中央区 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、4月1日（火）より、『焼鳥屋の和』第5弾として、2年ぶりの復活となる「手羽先バンザイ～カレー味～」のほか、山形のご当地そばをイメージした「鶏そば」、京都産宇治茶を使った「抹茶ラテ」など、期間限定メニュー全6品を販売いたします。

**令和7年 4月5日**

**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、次産業の隆興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。

**手羽先バンザイ**  
「カレー味」  
あの大ヒット商品の「手羽先バンザイ」がカレー味で期間限定で復活します！

**鶏くりから串の蒲焼**  
「バターソース添え」  
鶏のむねすじを使った希少部位。程よい脂とコリとした食感が特徴。お好みで「椒」をかけても、美味しくお召し上がりいただけます。

**鶏くりから串の白焼**  
「わさび醤油添え」  
鶏のむねすじを使った希少部位。程よい脂とコリとした食感が特徴。わさび醤油を付けてお召し上がり下さい。

**鶏そば**  
更科そば使用  
山形県のご当地そばをイメージし、鶏肉と山椒の旨味が効いたスープが特徴の鶏そばです。温かいタンポのそばです。

**抹茶ラテ**  
宇治抹茶を使用したラテ。ミルクと相性抜群です。

**もち天あんバター**  
もちもちの天ぷら。十勝小あんバターソースをトッピングしました。

※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。

■大人気メニュー「手羽先バンザイ」がカレー味で復活！



初登場時は早期終了になるほどの人気となった「手羽先バンザイ」が、大人から子供まで愉しめるカレー味で2年ぶりに復活！

“骨ものは美味しいけど食べづらい”というお客様の声に応じて開発した「手羽先バンザイ」。食べやすいように、肉を一口サイズに下ごしらえして素揚げにしています。カラッとジューシーな食感が、やみつきになること間違いなしの一品です！

■第5弾『焼鳥屋の和』期間限定メニューについて

「手羽先バンザイ〜カレー味〜」を含めた全6品を販売いたします。



**鶏そば**

山形県のご当地そばをイメージした、出汁にこだわった温かい更科そばです。醤油ベースに鶏の旨味が効いたスープでほっとする味です。



**もち天あんバター**

もちもち串を天ぷらにして、北海道十勝産のあずきを無添加で仕上げた、たっぷりのこだわりあんことバターソースをトッピングしました。甘じょっぱい味付けで、お酒のおつまみとしてはもちろん、デザートとしてもお愉しみいただけます。



**抹茶ラテ**

京都府産宇治抹茶だけを使用した抹茶とミルクは相性抜群です。



### 鶏くりから串の蒲焼～バターソース添え～

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。“鶏ムネのすじ肉”の部分で、下ごしらえに技術と手間がかかるために、一般には出回っていない希少部位です。程よく脂がのり、コリコリした食感のお肉をお楽しみください。バターソースを付け、お好みで三椒をかけても美味しくお召し上がりいただけます。



### 鶏くりから串の白焼～わさび醤油添え～

鶏ムネのすじ肉を使った希少部位で、程よい脂とコリコリした食感をお楽しみいただけます。岩塩で焼き上げた白焼は、わさび醤油を付けてお召し上がり下さい

#### <期間限定メニューについて>

開始：2025年4月1日～5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（4月30日まで）※ 期間限定メニュー数：フード5品、ドリンク1品  
 ※5月1日より価格は全品税込 390 円均一に改定

## ■『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）