

2025年7月22日

株式会社鳥貴族

8月1日より、『うぬぼれ続けて創業40周年ありがとうフェア』を開催

第1弾は創業者の大倉が考案した「とりチーズ焼き」「とり平焼き」を

令和版にバージョンアップして復刻！

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390円均一の焼鳥屋「鳥貴族」は、8月1日（金）より、年間を通じて『うぬぼれ続けて創業40周年ありがとうフェア』を開催し、2か月ごとに期間限定メニューを販売いたします。

フェア第1弾では、創業者の大倉忠司が考案した創業当時の看板メニュー「とりチーズ焼き」「とり平焼き」を令和版にバージョンアップし復刻したメニューのほか、全7品が登場いたします。

また、グランドメニューでは、名物「貴族焼」のスパイスをハウスギャバン株式会社（本社：東京都中央区 代表取締役社長：生駒晴司）と共同開発により約35年ぶりにリニューアルするほか、新商品6品の提供を開始いたします。



■『うぬぼれ続けて創業40周年ありがとうフェア』期間限定メニューについて

税込390円均一の焼鳥屋「鳥貴族」は、2025年5月1日に40周年を迎えることができました。お客様や取引業者様、店舗で働く社員さん、鳥貴族に関わる世界中の人に感謝をお伝えするべく、『うぬぼ

れ続けて創業 40 周年 ありがとうフェア』と題し、年間を通じてみなさまに喜んでいただけるような期間限定メニューを展開いたします。思い出のメニューや人気が高かったメニューなどを、さらに美味しいするための調理法や国産食材の使用など、令和版にバージョンアップし復刻いたします。

＜展開スケジュール＞

第1弾 2025年8月1日～9月30日	第2弾 2025年10月1日～11月30日
第3弾 2025年12月1日～2026年1月31日	第4弾 2026年2月1日～3月31日
第5弾 2026年4月1日～5月31日	第6弾 2026年6月1日～7月31日

■『うぬぼれ続けて創業 40 周年 ありがとうフェア』第1弾 期間限定メニューについて



とりチーズ焼き

創業者の大倉忠司が考案した創業当時の看板メニュー。当時はささみにチーズを乗せて焼き、トマトソースをトッピングして提供していました。令和版の「とりチーズ焼き」は、バジルオイルに漬込むことで旨みと風味をアップさせた鶏肉に、チーズを乗せて焼き上げています。野菜ケチャップソースとともに召し上がり下さい。



とり平焼き

創業者の大倉忠司が考案した創業当時の看板メニュー。当時はささみを玉子で包んで焼き、ソースをかけて提供していました。令和版の「とり平焼き」は、とり天とチーズを玉子で包み、鉄板で焼き上げ、ソースとマヨネーズをトッピングしています。



ねぎねぎサラダ

株式会社鳥貴族 会長の青木が考案したメニュー。当時は 3 種類のネギに、酸味の効いた店仕込みのドレッシングをかけて提供していました。令和版の「ねぎねぎサラダ」は、玉ネギ・白ネギ・青ネギの 3 種類のネギに、フンドーキンの甘めのごまポン酢が相性抜群のサラダに仕上げました。



いちごアイスパフェ

鳥貴族に初めて登場したデザートメニューは「いちごアイス」でした。令和版は、ワッフルにいちごアイスを乗せ、木イップとチョコソースで盛り付けた「いちごアイスパフェ」として復刻しました。



国産いちごスカッシュ

国産いちごの甘みと香りを活かしたシロップを炭酸で割ったクラフトジュース。程よい酸味と甘みが焼鳥とも高相性！大人にも楽しんでいただけるスカッシュです。

※着色料、香料、保存料不使用



沖縄パイン（ロック・ソーダ割）

沖縄産パインアップルの濃厚な味わいが楽しめる、夏にぴったりなお酒です。



こい甘もも（ロック・ソーダ割）

国産の白桃を使用し、甘くて濃い果実感のあるお酒です。

<期間限定メニューについて>

開始：2025年8月1日～9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 價格：税込390円 期間限定メニュー数：フード4品、ドリンク3品

■グランドメニュー リニューアル・新商品追加について

＜リニューアルメニュー＞



もも貴族焼・むね貴族焼 スパイス

名物貴族焼のスパイスが35年ぶりのリニューアル！ハウスギヤバンと共同開発した鳥貴族オリジナルスパイスは、オニオンパウダーでうまみを際立たせ、アクセントに粒感のあるブラックペッパーを配合しています。大人から子供まで楽しめる鳥貴族自慢の新しいスパイスを是非ご賞味下さい！

＜新商品メニュー＞



鶏旨丼（とりうまどん）たれ/塩

もも肉の焼鳥に、いわし・さば・ムロアジをブレンドしたけずり粉とマヨネーズをトッピングした、鳥貴族史上最高の焼鳥丼が完成しました。焼鳥はたれ・塩お好みでお選びください。



トリキサワー

トニックウォーターに鏡月をブレンドし、スッキリとした呑み口のお酒です。



シャンディーガフ

素材と製法にこだわり抜いたプレミアムビールに、ジンジャーエールを混ぜ合わせたビアカクテルです。



ビアコーラ

素材と製法にこだわり抜いたプレミアムビールに、コーラを混ぜ合わせたビアカクテルです。



ビアレモン

素材と製法にこだわり抜いたプレミアムビールに、レモンスカッシュを混ぜ合わせたビアカクテルです。

<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：2025年8月1日～ 導入：全店 ※一部店舗を除く 價格：税込390円
新メニュー数：フード2品、ドリンク4品 リニューアルメニュー数：フード2品