

## 〈神戸・初開催〉「鳥貴族フェア」を大丸神戸店にて

10月2日（水）より開催！！

～ご家庭で鳥貴族の味を楽しんでいただける惣菜商品のラインナップを公開～

株式会社エターナルホスピタリティグループ（本社：大阪市中央区、代表取締役社長 CEO：大倉忠司）は、2024年10月2日から10月8日の7日間、大丸神戸店（地1階 食品催事場）にて開催する「鳥貴族フェア」の商品ラインナップを公開いたします。



鳥貴族  
TORIKIZOKU<sup>∞</sup>

＼鳥貴族の味をご家庭で！／

# 鳥貴族フェア 神戸 初開催！

2024  
10.2 [水] ▶ 10.8 [火]

大丸神戸店 地1階 食品催事場

税込190円均一

### ・焼鳥屋「鳥貴族」の味をご家庭で

鳥貴族では、お客様に安全で安心、そして新鮮でおいしい料理を提供するため、国産食材にこだわり続けてきました。焼鳥は鮮度を重視し、1本1本丁寧に串打ちしています。また、創業以来、手作りしているタレや、素材を引き立てる岩塩にもこだわっています。

そんな鳥貴族のこだわりの味を、ご家庭でも気軽に楽しんでもらいたいという想いから、この度、「鳥貴族フェア」を開催することとなりました。

本フェアでは、名物「貴族焼」をはじめとする定番の焼鳥や、「トリキの唐揚げ」「とり天～梅肉ソース～」などの逸品料理、さらに「とり釜飯おむすび」など鳥貴族で人気の定番メニューをお惣菜にした20品を、全品190円均一（税込）でご提供いたします。

・商品紹介



もも貴族焼 たれ

鳥貴族の代名詞、名物貴族焼!!もも肉とネギとの絶妙なハーモニーをご賞味あれ!



むね貴族焼 塩

むね肉のさっぱりとした旨みを、塩が引きだす。甘み立つネギとのマッチングを楽しんで。



トリキの唐揚げ(むね)

利尻昆布と焼きあごの旨味と深みがあるジューシーな鶏むね肉の唐揚げです。



とり釜飯おむすび

鳥貴族で定番のメをおむすびに!自慢の鶏ガラスープでお米を炊きあげました。一粒一粒にしみこんだ鶏のうま味をご堪能ください。

※写真はイメージです。

■商品ラインナップ

<焼鳥> 190円(税込) / 1本あたり

- ・もも貴族焼 たれ
- ・もも貴族焼 塩
- ・むね貴族焼 たれ
- ・むね貴族焼 塩
- ・きもたれ
- ・ハートたれ
- ・砂ずり(砂肝)
- ・かわたれ
- ・かわ塩
- ・三角(ぼんじり) たれ
- ・三角(ぼんじり) 塩
- ・ヤゲン
- ・ささみ塩
- ・手羽先たれ<sup>※</sup>
- ・手羽先塩<sup>※</sup>

<揚げ物> 190円(税込) / 1パックあたり

- ・トリキの唐揚げ(むね) (3個入り)
- ・とり天~梅肉ソース~ (2個入り)
- ・鶏皮チップ

<米飯物> 190円(税込) / 1個あたり

- ・とり釜飯おむすび
- ・焼鳥丼おむすび

※手羽先のみ2本あたり190円(税込)でのご提供となります。



### ・開催概要

日時：2024年10月2日（水）～10月8日（火）10:00～20:00

価格：全品 190 円(税込)

メニュー数：焼鳥 15 品、揚物 3 品、米飯 2 品

会場：大丸神戸店（地 1 階食品催事場） 兵庫県神戸市中央区明石町 40 番地