

【鳥貴族 40 周年記念】

鳥貴族 1 号店 俊徳店が 5 月 1 日より期間限定で復活オープン！

創業当時のメニューや内装を再現、「鳥貴族記念館」も併設

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 390 円均一の焼鳥屋「鳥貴族」は、40 周年を迎える 2025 年 5 月 1 日（木）から 10 月 31 日（金）の期間限定で、鳥貴族 1 号店を再現した俊徳店をオープンいたします。2 階には「鳥貴族記念館」を併設※し、鳥貴族の歩みがわかる年表や歴代メニューの展示を行います。

※「鳥貴族記念館」のオープンは 6 月を予定しております。決定次第、改めてお知らせいたします。



■鳥貴族 1 号店 俊徳店の復活オープンについて

1985 年 5 月 1 日、鳥貴族 1 号店となる俊徳店が東大阪市にオープンしました。創業当時の店舗は、駅前の再開発により、2008 年に閉店しています。昨年 39 周年を迎えた鳥貴族公式 X の投稿に対して、鳥貴族 創業者 株式会社エターナルホスピタリティグループ 代表取締役社長 CEO 大倉 忠司の長男である、大倉 忠義さんが、一号店の復活を希望する旨を投稿して下さったことが、今回の復活オープンのきっかけとなりました。現在、海外への出店を積極的に進めていく中で、鳥貴族の原点である俊徳店を、多くの方に知って頂きたいという想いと、思い出の場所“俊徳”を盛り上げたいという想いから、できる限り当時のメニューや雰囲気再現し、10 月 31 日までの期間限定で復活オープンいたします。2025 年 5 月 1 日のオープンより 1 か月間は、創業当時の価格に合わせ全品 250 円（税込）均一※で営業いたします。

※2025 年 6 月 1 日以降の価格は 350 円（税込）均一となります。250 円（税込）均一・350 円（税込）均一は俊徳店のみの価格となります。

＜創業当時のメニューを再現＞

創業当時のメニューをできる限り再現しました。特にお試し頂きたいメニューは、豚肉の代わりにささみを使用した「鳥平焼」や、ささみにチーズを載せて焼き、トマトソースをトッピングした「鳥チーズ焼」。若者や女性のお客様向けに社長である大倉が考案した創作料理で、当時の人気メニューです。ドリンクメニューでは、大倉にとって鳥貴族の原点のお酒だと話す「ホイス」を復活いたします。「ホイス」は、後藤商店（現・有限会社ジィ・ティ・ユー）が開発し、製造・販売する焼酎ハイボールの素です。一子相伝で受け継がれる門外不出の製造方法により生産量が限られるため、取り扱っている店舗は多くはありません。俊徳店では、創業当時と同じく、レモン割り・ライム割り・オレンジ割りなど7種類をご用意しています。

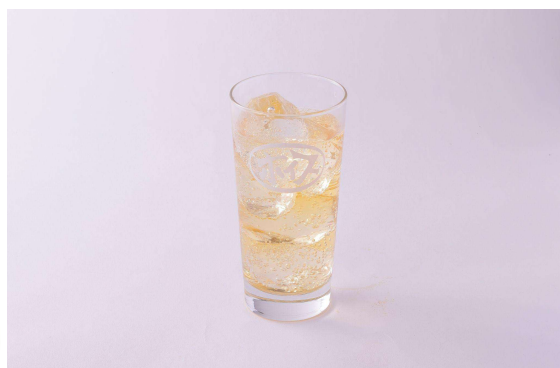
鳥貴族 総店 250の物				鳥貴族 総店 250の物		
<p>＜やさとり＞</p> <ul style="list-style-type: none"> 時そば きん がわ せせり ハート つくね むぎのこ 玉子 手羽先 こまか ビーコン肉詰め レンコン肉詰め おつく むぎとろ とりバーグ 	<p>＜地産地産調理＞</p> <ul style="list-style-type: none"> 生肝 とりユッケ がわり こころ割し <p>＜チキザ＞</p> <ul style="list-style-type: none"> チキンチキザ ツチチキザ 野菜チキザ 	<p>＜創作＞</p> <ul style="list-style-type: none"> 鳥平焼 鳥チーズ焼 唐揚げ ポテトフライ クラブ フランクフルト チキンカツ 揚げナス 豆腐ステーキ フランクフルト チキンカツ 	<p>＜その他＞</p> <ul style="list-style-type: none"> まきそば オニオンフライ 冷やしトマト きん 中華モヤシ そば 冷やし <p>＜中華＞</p> <ul style="list-style-type: none"> 魚丼 焼肉に おに 鳥やうせい お茶漬け(肉・鶏) 養豚ラーメン 	<p>＜ビール＞</p> <ul style="list-style-type: none"> プレミアム <p>＜洋酒＞</p> <ul style="list-style-type: none"> サントリーオールド <p>＜お酒＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ノーマル レモン ライム オレンジ グレープ カルピス 青りんご 	<p>＜日本語＞</p> <ul style="list-style-type: none"> 日本酒(冷・燗) 福子 酒ロック <p>＜カクテル＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ピーチツリーフーズ カシスソーダ <p>＜ソフトドリンク＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ウーロン茶 カルピスウーロン カルピスソーダ オレンジジュース むやしるめ 	<p>焼鳥・居酒屋</p> <p>鳥貴族</p> <p>俊徳店 東京都永和 1-26-22 TEL06-6753-7277</p> <p>営業時間 PM5:00 ~ PM10:00 迄</p>



鳥平焼



鳥チーズ焼



ホイス (酎ハイ)

<1985年にタイムスリップしたような内外観>

創業時に大倉自らデザインした今も変わらない「鳥貴族」の文字を使い、当時の焼鳥屋としては珍しかった黄色と赤で作られた大きな看板。あえて天井を低くし、柱や梁で狭く見せる穴蔵のような店内。大倉が手書きしていたPOPなど、当時を知る方であればタイムスリップしたかのような感覚を覚えるほど、内外観も忠実に再現しています。



■ 俊徳店舗概要

店舗名：鳥貴族 俊徳店

所在地：大阪府東大阪市永和一丁目 26-22 1階

交通アクセス：JR 俊徳道駅 徒歩3分

営業時間：17時～22時

座席数：テーブル席 14席、カウンター席 13席

オープン期間：2025年5月1日（木）～10月31日（金）

■ 鳥貴族記念館について

俊徳店の2階に鳥貴族記念館のオープンを予定しています。鳥貴族記念館のコンセプトは「この街から、世界へ」。1階の1985年当時の俊徳店とともに、鳥貴族の創業の精神、挑戦と成長の軌跡をお楽しみ頂けます。

鳥貴族の歩みがわかる年表や、大倉が自身を奮い立たせるために書いた決意の「書」、バイブルとして繰り返し読んでいた本を展示するほか、歴代のメニューやノベルティグッズなどを展示します。

※「鳥貴族記念館」のオープンは6月オープンを予定しております。決定次第、改めてお知らせいたします。



■ 鳥貴族 創業者 株式会社エターナルホスピタリティグループ 代表取締役社長 CEO 大倉 忠司 コメント



俊徳は私にとって特別な思いのある場所です。鳥貴族 40 周年を迎える 5 月 1 日に、創業の地である俊徳で 1 号店を復活オープンできることを心から嬉しく思います。

鳥貴族は 10 坪の小さなお店からはじまり、現在は国内 661 店舗、そして海外に展開するまでに至りました。今回復活する俊徳店は、タイムスリップしたのではないかと思うぐらい、当時の外観や内装、メニューなどできる限り再現しています。2 階に併設した鳥貴族記念館では、これまでの歩

みや、創業時の様子なども感じていただける展示を行っています。

ぜひ足を運んでいただき、鳥貴族の原点を感じてみてください。