

2025年5月26日

株式会社鳥貴族

『焼鳥屋の和』最終章、大人気鹿児島県産“白姫えび®”をお店で1本ずつ丁寧に調理した「まるごとえび天串」や長崎県産の刺身用アジを使用した「もつとこだわり国産鰯フライ」が登場！

～魚介にこだわった全5品を6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：大阪市中心区 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、6月1日（日）より、『焼鳥屋の和』最後となる第6弾として、毎年好評をいただいている鹿児島県産“白姫えび®”をお店で1本ずつ丁寧に調理した「まるごとえび天串」や、長崎県産の刺身用アジを使用した「もつとこだわり国産鰯フライ」など、魚介にこだわった期間限定メニュー全5品を販売いたします。



※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。

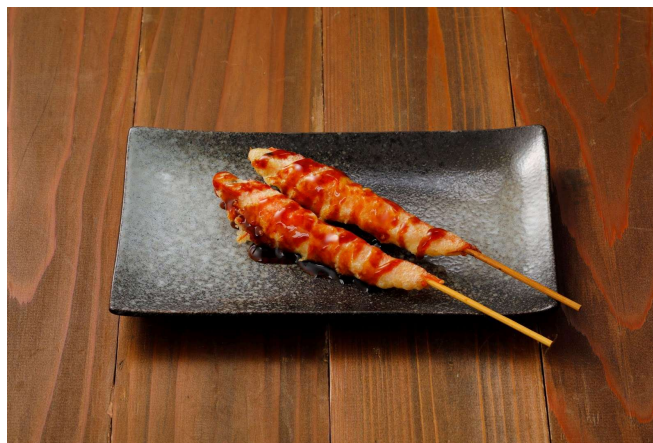
■今年も帰ってきた“えび貴族”！定番の串焼に加え、天ぷらが初登場！



鹿児島県産の希少な「白姫えび®」は、安全な養殖技術で大切に管理され、高鮮度なため、生でも食べることができ、えびのなかでも特に甘みが強く、頭から尾まで丸ごと食べることができます。「白姫えび®」は、店舗で1本1本丁寧に仕込み、調理を行っています。

「白姫えび®串焼」は、こだわりの岩塩を使用して焼き上げ、殻ごと食べられる人気の限定商品です。

そして、今年は満を持して天ぷらが登場します！白姫えび®を丸ごと天ぷらにし、かつおの旨みを加えた甘だれをかけた「まるごとえび天串」をお楽しみください。



■第6弾『焼鳥屋の和』期間限定メニューについて

「白姫えび®串焼」「まるごとえび天串」を含めた全7品を販売いたします。



もっとこだわり国産鰯フライ（タルタル/わさび醤油/塩）

長崎県産のお刺身用アジをフライにしました。長崎の鰯は、3方を豊かな海で囲まれた恵まれた環境により、身質や脂ののりが良く、漁獲量も日本一を誇ります。生パン粉を使用した揚げたての国産鰯フライは、4年越しに商品化が実現した、ぜひ食べていただきたい一品です。

フライによく合う「タルタル」、さっぱり食べられる「わさび醤油」、旨みをダイレクトに味わえる「塩」の3種類から、お好みでお選びください。



濃厚魚介豚骨ラーメン

ラーメン屋さんも顔負け!? 豚骨スープと厳選した煮干・鰹節の風味が特徴の魚介豚骨ラーメンが、よりおいしくパワーアップして再登場しました!



パインレモンソーダ

100%果実発酵酢から作った果実のおいしさを楽しめる飲むお酢「美酢 パイナップル」に、レモンスカッシュをミックスしました。ほどよい酸味と甘さでさっぱりとお召し上がりいただけるノン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6月1日～7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390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』を展開してまいりました。第6弾となる今回で最後となりますが、これからも「焼鳥で世界に平和を届けたい」という想いのもと、おいしい料理と心からのおもてなしをお届けしてまいります。

■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）