

**鳥貴族、「日本の一次産業感謝！応援メニュー」第一弾として
「農業」にスポットを当てた期間限定メニューを3月9日より提供開始
～国内産のみずみずしいキャベツを使用した「春採れキャベツの豚バラ回鍋肉串」や
旬のニラを使用した「鶏レバニラ串」「パワーラーメン」が登場～**

株式会社鳥貴族（本社：大阪市浪速区 代表取締役社長：江野澤暢男）が運営する全品 319 円均一（税込 350 円）の焼鳥屋「鳥貴族」は、2023年3月9日より「日本の一次産業感謝！応援メニュー」の第一弾として、「農業」にスポットを当てた期間限定メニューを提供開始いたします。



■「日本の一次産業感謝！応援メニュー」第一弾「農業」

鳥貴族の成長を支えてくださっている日本の生産者に感謝するとともに、国産国消のさらなる推進を目指す「日本の一次産業感謝！応援メニュー」の第一弾は、「農業」にスポットを当てたメニュー全 13 品をご用意しました。

国内産の新鮮なキャベツを使用した「春採れキャベツの豚バラ回鍋肉串」は、柔らかく、甘みがある春採れキャベツに熱を加えることで甘みを引き立たせ、シャキシャキとした触感を楽しめます。甜麺醬、ニンニク、生姜、豆板醬を加えたソースで甘辛に仕上げたキャベツを、豚バラ串にたっぷり載せてお召し上がりください。そのほか、旬のニラをふんだんに使用した「鶏レバニラ串」「パワーラーメン」や、手作り製法にこだわった十勝あんを使用したデザート「十勝あずきとリコッタチーズのパンケーキ」「十勝あずきとミルクアイス～ヒラヤミルク使用～」、鹿児島県産アールスメロンの果肉を使用した第 4 弾となるオリジナルクラフトジュース「やさしいメロンとミルク」を提供いたします。

次回 6 月からは漁業フェアを予定しています。商品内容については楽しみにお待ちください。

【期間限定メニュー】 「日本の一次産業感謝！応援メニュー」 第一弾「農業」


春採れキャベツの豚バラ回鍋肉串
甜麵醬にニンニク、生姜、豆板醬を加え甘辛ソースに仕上げています。



旬のニラを使った鶏レバニラ串
オイスターエキスの旨みと、にんにくの風味を効かせた、程良い甘さの醤油ベースソースとたっぷりのニラを肝串にトッピングしました。



**北海道産ポテトを使った
ポテトマエッグ**

揚げたてポテトにつぶつぶ野菜入りケチャップとチーズソースをかけ、温玉をトッピングしました。



旬のニラたっぷりパワーラーメン
鶏ガラ、牛骨の旨味を濃縮したスープにニンニク、豆板醬のアクセントを効かせた逸品です。



鶏スパイス丼～バター醤油風味～
もも肉をオリジナルスパイスで焼き上げ、バター醤油風味のソースをかけた焼鳥丼です。



ご飯セット～温玉添え～

温玉がついて大盛無料となりました。醤油をかけて温玉ご飯にしたり、好きなメニューと組み合わせたり、お好みでお楽しみ下さい。



**十勝あずきとリコッタチーズの
パンケーキ**

こだわりの十勝あんをパンケーキにトッピングし、仕上げにメイプルバターソースをかけたデザートです。



**十勝あずきとミルクアイス
～ヒラヤミルク使用～**

こだわりの十勝あんをミルクアイスにトッピング、仕上げにメイプルバターソースをかけたアイスデザートです。



やさしいメロンとミルク

アールスメロンの果肉が入ったシロップとミルクのクラフトジュースです。



果肉が嬉しいメロンチューハイ
アールスメロンを使用した果肉が嬉しいチューハイです。



**果肉が嬉しいメロンのお酒
～ミルク割～**
アールスメロンを使用した果肉が嬉しいミルク割です。



美酢レモンチューハイ
果実発酵酢から作ったレモン味のお酢を使用したチューハイです。



大隅焼酎ソーダ
麦ならではのすっきりとした飲み口。
フルーティで華やかな香りのソーダ割。

<【期間限定メニュー】「日本の一次産業感謝！応援メニュー」第一弾「農業」について>

開始：2023年3月9日～ 導入：全店舗 価格：全品319円（税込350円）

期間限定メニュー数：フード8品、ドリンク5品