

『うめぼれ続けて創業40周年 ありがとうフェア』第5弾
創業初期の人気創作串「とり天マヨ串」が復刻、温玉を使った新感覚スイーツ「温玉
deプリン」など全8品を4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ジャパン（本社：大阪市中央区 代表取締役社長：青木繁則）が展開する焼鳥屋「鳥貴族」は、4月1日（水）より、『うめぼれ続けて創業40周年 ありがとうフェア』第5弾を開始いたします。創業初期の人気創作串を再現した「とり天マヨ串」や、人気希少部位を使用した数量限定の「鶏ハラミとたっぷりネギの甘酢ソース」を提供するほか、温玉を使った新感覚のオリジナルスイーツ「温玉 de プリン」など、期間限定メニュー全8品が登場いたします。



※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。

■ 『うめぼれ続けて創業40周年 ありがとうフェア』第5弾 期間限定メニューについて



とり天マヨ串

鳥貴族創業初期の商品開発チーム発足時、初めての創作串としてメニュー化された「とり天マヨ串」。某人気番組の鉄人が考案した“エビマヨ”を、鶏肉で再現。創業当時の味わいを参考に再現した、お店仕込みのマヨソースは、とり天との相性抜群です。



鶏ハラミとたっぷりネギの甘酢ソース

人気希少部位「鶏ハラミ」をカリッと揚げ、たっぷりの青ネギをトッピングしました。オリジナルスパイスと甘酢ソースが食欲をそそる味わいの一品。35万食の数量限定で提供です。

※予定数に達し次第終了となります。

※店舗により販売数量が異なります。一部取り扱いのない店舗

もございます。



玉ねぎ串～醤油バターソース～

創業初期に常連のお客様からリクエストされた玉ねぎ串。令和版の玉ねぎ串は、調理にひと手間かけることで、とろっとした玉ねぎの食感をお楽しみ頂けるよう仕上げました。かつおぶしと、醤油バターソースが、玉ねぎの甘味を引き立てます。



鶏と野菜の生キムチ

親鳥炙り焼に、キャベツとキュウリを合わせ、こだわりのコチヨリのタレとごま油で和えました。発酵させずに食べる生キムチは、酸味がなくシャキシャキとした野菜の食感が楽しめます。

■『うめぼれ続けて創業40周年 ありがとうフェア』第5弾 期間限定デザートについて



温玉 de プリン

商品開発チームが試行錯誤の末、作り上げた渾身のプリン風！？のデザートです。ワッフルの上になめらかなカスタードソースと温玉をのせ、メイプル風味のソースで仕上げました。温玉を崩して混ぜながら食べると、プリン風の味わいが楽しめる不思議なスイーツです。ぜひ1度ご賞味ください！



いちごアイス饅頭～ミルクあん～

濃厚なミルクあんとホイップを、もちもち食感のぎゅうひもちで包み、いちごアイスをトッピングしました。鳥貴族オリジナルの洋風いちご饅頭です。

■「うぬぼれ続けて創業 40 周年 ありがとうフェア」第 5 弾 期間限定ドリンクについて



国産いちごチューハイ

国産いちごの甘みと香りを活かした果肉も楽しめるシロップを使用したチューハイ。程よい酸味と甘みが焼鳥とも高相性です！

※着色料、香料、保存料不使用



宇治抹茶スカッシュ

宇治抹茶を 100%使用した抹茶のシロップを、炭酸で割った大人の方にも楽しんでいただけるスカッシュです。

<期間限定メニューについて>

開始：2026年4月1日～2026年5月31日

※売れ行き等の状況変化により、販売期間内でも販売中止、品切れや販売終了となる場合がございます。

※新規 OPEN の店舗では取り扱いのない場合がございます。

導入：全店 ※一部店舗（期間中の新規 OPEN 店等）を除く

価格：税込 390 円 期間限定メニュー数：フード 6 品、ドリンク 2 品

■『うぬぼれ続けて創業 40 周年 ありがとうフェア』について

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しています。

<今後の展開スケジュール>

第6弾 2026年6月1日～7月31日

■鳥貴族のSDGsへの取り組みについて

鳥貴族では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、森づくりの活動を支援してまいります。

対象期間：2025年8月1日～2026年7月31日

寄付の実施時期：毎月月初に前月分の寄付を実施