

6月1日より『うめぼれ続けて創業40周年 ありがとうフェア』第6弾を提供開始
“白姫えび®”の甘みを味わう「白姫えび®の角皿シュリンプ」や
揚げ豆腐をたこ焼き風に仕立てた「揚げ豆腐～たこ焼き風～」など全7品が登場！

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、6月1日（月）より、『うめぼれ続けて創業40周年 ありがとうフェア』第6弾を開始いたします。鹿児島県産“白姫えび®”を使用した鳥貴族版カクテルシュリンプ「白姫えび®の角皿（かくざら）シュリンプ」や、揚げ豆腐をたこ焼き風に仕立てた「揚げ豆腐～たこ焼き風～」など、期間限定メニュー全7品が登場いたします。



■ 『うめぼれ続けて創業40周年 ありがとうフェア』第6弾 期間限定メニューについて



白姫えび®の角皿（かくざら）シュリンプ

鹿児島県産の「白姫えび®」は、高い技術で安全に管理された希少な国産養殖えびです。甘みが強く、頭から尾まで丸ごと楽しめます。生で食べられる高鮮度な状態でお店に届き、店舗で1本ずつ丁寧に調理しています。

「白姫えび®」は、ボイルするとさらに甘みが増します。殻をむいてボイルした白姫えび®に、オリジナルで開発したこだわりのトマトソースを添えました。レモンの程よい酸味を効かせたトマトソースをたっぷりつけてお召し上がりください。

※「白姫えび®」は2品合わせて60万食限定での提供となります。



白姫えび®串焼

「白姫えび®串焼」は、こだわりの岩塩を使用して焼き上げ、殻ごと食べられます。毎年好評をいただいている、人気の限定商品です。

※「白姫えび®」は2品合わせて60万食限定での提供となります。



揚げ豆腐〜たこ焼き風〜

豆腐をカラッと揚げて、かつおぶし、青ネギ、紅ショウガをトッピングし、オタフクソースとマヨネーズでたこ焼き風に仕上げました。揚げ豆腐は、仕込みにひと手間を加え、外はカリッ、中はトロっとした食感をお楽しみいただけます。



豚と玉ねぎの串カツ

創業初期の人気メニューを復刻しました。お店仕込みの豚肉と玉ねぎの串カツに、ソースをたっぷりつけてお召し上がりください。



塩やきそば

かつて注文が殺到して他のメニューの調理が追いつかなくなるほど人気を博した、「塩やきそば」を復刻。当時と同じ、塩だれを使用し、味を再現しています。天日塩から造られたまろやかな塩だれが、国産小麦を使った麺とよく合います。



あずきバーラテ

井村屋のあずきバーを丸ごと一本使用したデザートドリンクが登場！あずきバーを牛乳で溶かして飲む、新感覚ドリンクです。あずきの風味豊かな味わいと、まろやかなミルクのハーモニーをお楽しみください。



ライチ酒ソーダ

ライチ酒をソーダで割りました。華やかなライチの香りと、口に広がる爽やかな甘み、ほどよい酸味、そしてすっきりとした後味をお楽しみください。

<期間限定メニューについて>

開始：2026年6月1日～2026年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中止、販売終了となる場合がございます。

※新規OPEN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店舗等）を除く

価格：税込390円 期間限定メニュー数：フード5品、ドリンク2品（うちアルコールドリンク1種を含む）

※20歳未満の飲酒は法律により禁止されています。

※車両（自動車・バイク・自転車等）の運転者の飲酒運転、飲酒者への車両の提供、運転者への酒類の提供、飲酒運転の車への同乗は法律により禁止されています。

※妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。

■『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、これからも鳥貴族に関わる世界中の人に感謝し、みなさまに喜んでいただけるような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