2026年11月24日

株式会社エターナルホスピタリティジャパン

『もう一歩先への挑戦～産地にこだわったメニューをお客様にお届けしたい～』第3弾、国産皮つき山芋を使用した「ささみ山がけ串」や大阪発祥のブランドさつまいもを使用した「大阪府産 夢シルク餡の生どら」など全5品を12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、12月1日（火）より、『もう一歩先への挑戦～産地にこだわったメニューをお客様にお届けしたい～』第3弾を開始いたします。本フェアでは、国産の皮つき山芋を使用した創作串「ささみ山がけ串」や、大阪発祥のブランドさつまいも「夢シルク」を使用した「大阪府産 夢シルク餡の生どら」など、期間限定メニュー全5品が登場いたします。



■『もう一歩先への挑戦～産地にこだわったメニューをお客様にお届けしたい～』第3弾　期間限定メニューについて



ささみ山がけ串

岩塩でふっくらジューシーに焼き上げたささみに、国産の皮つき山芋のとろろ、わさび、のり、醤油をトッピングした創作串。皮つきの山芋をすりおろした風味豊かなとろろが、岩塩によって引き立つささみの旨味を包み込み、さっぱりと食べられる創作串です。



たっぷり肉みそチーズポテト

ポテトフライにさまざまなソースや具材をたっぷりのせたポテト料理を、鳥貴族流にアレンジ。北海道産じゃがいものポテトフライに、国産鶏肉と筍をたっぷり使い、ニンニク、生姜、赤味噌でコク深く仕上げた肉みそをのせました。仕上げのチーズソースが肉みその旨味と絡み、手が止まらなくなる逸品です。



国産野菜タンメン

シメにぴったりな、優しい味わいのタンメンが登場。「シママース」を使用した、あっさりコク深いスープに、国産野菜（キャベツ・にんじん・青ねぎ）をたっぷり合わせました。添えられた「辛みそ」を少しずつ溶かせば、ピリッと濃厚な一杯への味変も楽しめます。



大阪府産　夢シルク餡の生どら

大阪府産のさつまいも「夢シルク」は、濃厚な甘みと、とろけるような滑らかさが特徴です。上品な甘さのさつまいも餡をたっぷりのデザートホイップと一緒に、どら焼きの皮で挟み込みました。さつまいも餡がクリーミーなホイップと調和した、おいしさはもちろんボリュームも満点のデザートです。



国産みかんチューハイ

旬の国産みかんの甘みと香りを活かしたシロップを使用したチューハイ。程よい酸味と甘みの絶妙なバランスが、ジューシーな焼鳥とも相性抜群です。

※着色料、香料、保存料不使用

<期間限定メニューについて>
期間：2026年12月1日～2027年1月31日
※売れ行き等により、販売期間内であって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。
対象店舗：全店 ※一部店舗（期間中の新規OPEN店舗等）を除く
価格：税込410円
期間限定メニュー数：フード4品、ドリンク1品（アルコールドリンク1 種）
※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、飲酒運転の車両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。

■『もう一歩先への挑戦 ～産地にこだわったメニューをお客様にお届けしたい～』について

鳥貴族では、使用する食材のすべてを国産化※する取り組みを続けて10年を迎えました。日本の生産者様と手を取り合い、お客様へ安全・安心でおいしい料理をご提供しています。

今回のフェアでは、その歩みをさらに一歩進め、日本各地の素晴らしい生産地や食材にスポットを当て、産地にこだわった期間限定メニューを展開しています。

※加工食品は、法令に基づき、最終加工国が日本となっているものを「国産」として扱っており、加工する際に使用する食品原料には外国産も含まれております。

＜展開スケジュール＞

第4弾　2027年2月1日～3月31日　　第5弾　2027年4月1日～5月31日

第6弾　2027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：2026年8月1日～2027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