

鳥貴族、希少部位の人気串「鶏ハラミ」が30万食限定で復活！

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、人気の高かった希少部位の「鶏ハラミ」を、2022年12月8日より30万食限定で復活することをお知らせいたします。



■数量限定「鶏ハラミ」について

「鶏ハラミ」は鶏の横隔膜部分で、機械での採取ができないため、産地で職人が手取りしており、一羽からごく少量しか取れない希少部位です。クセのないあっさりとした味で、ジューシーで柔らかい中にもコリコリぷりぷりとした歯ごたえが特長です。2020年10月に販売開始して以来、定番の人気メニューとなっていました。生産が困難な状況が続き、販売を中止しておりました。この度、忘年会シーズンで居酒屋需要の高まる時期に合わせて食材の確保ができましたため、30万食限定で提供できる運びとなりました。「鶏しそハラミ～梅肉添え～」と「鶏しそハラミ 味噌焼」の2品を、12月8日より提供開始し、無くなり次第終了となります。



鶏しそハラミ～梅肉添え～

鶏ハラミの間に刺した大葉の爽やかさに加え、梅肉を付ける事で更にサッパリさが増しクセになる味です。



鶏しそハラミ 味噌焼

鶏ハラミの程よく弾力ある食感と甘辛の味噌で、ビールにもご飯も合う味です。

<「鶏ハラミ」について>

全国で30万食限定で提供いたします。無くなり次第終了となります。

開始：2022年12月8日～ 導入：全店舗 価格：全品319円（税込350円）