

鳥貴族初、魚介にスポットを当てた期間限定メニュー

「日本の一次産業感謝！応援メニュー」第二弾「漁業」6月8日提供開始 ～白姫えび®を丸ごとフライにした串や生パン粉を使用したサクサクの鱈フライが登場～

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 328 円均一（税込 360 円）の焼鳥屋「鳥貴族」は、2023年6月8日より、「日本の一次産業感謝！応援メニュー」の第二弾として、「漁業」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」第二弾「漁業」

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」の第二弾は、「漁業」にスポットを当てたメニュー全 12 品をご用意しました。

期間限定メニューとして登場する度にご好評をいただいている「白姫えび®」は、えびのなかでも特に甘みが強く、鮮度の高い素材を使うことで頭までおいしくお召し上がりいただけます。今回のメニューは、白姫えび®の甘みをより感じていただけるよう、まるごとフライにしてオリジナルのタルタルソースを添えて提供いたします。そのほか、生パン粉を使用してふっくらサクサクに仕上げた 20 万食限定の「国産こだわり鱈フライ」や、愛媛県宇和島産の鯛エキスをを使用した「【宇和島産】真鯛の出し汁うどん ～わさび添え～」など、全 12 品を提供いたします。

9月には、第三弾「林業」にスポットを当てたメニューの提供を予定しています。詳細は楽しみにお待ちしております。

【期間限定メニュー】「日本の一次産業感謝！応援メニュー」第二弾「漁業」



【店仕込み】まるごとえびフライ串
～白姫えび®️使用～

丁寧に殻を剥きお店で手仕込みした頭付きのエビフライ串をオリジナルタルタルソースで！
頭まで美味しく召し上がれます。



国産こだわり鰯フライ

生パン粉を使用した揚げたて国産鰯フライ。サクサクの衣とふっくらとした鰯の食感をお楽しみください。
20万食限定でのご提供です。



釜揚げしらすの温玉
シーザーサラダ

彩りの良いミックス野菜に釜揚げしらすを贅沢にトッピングした温玉入りシーザーサラダ。



【宇和島産】真鯛の出し汁うどん
～わさび添え～

愛媛県宇和島産鯛エキスのコクと旨みが詰まった上品なスープです。味変でわさびを入れてお召し上がりください。



【北海道産】蛸わさび

北海道産のミスダコを使用した蛸わさびです。



MJ ミルクアイス

ヒラヤミルクアイスと鳥貴族のミックスジュースシロップの意外な組み合わせ。



レッドスイカチューハイ

夏には欠かせないスイカの甘さが際立つレッドチューハイ。



イエローパッションフルーツ
チューハイ

南国フルーツのトロピカルな味わいのイエローチューハイ。



ブルーライムレモンチューハイ

さわやかな香りでさっぱりとした味わい。夏の海をイメージしたブルーチューハイ。



レッドスイカソーダ

夏には欠かせないスイカの甘さが際立つレッドソーダ。



イエローパッションフルーツ
ソーダ

南国フルーツのトロピカルな味わいのイエローソーダ。



ブルーライムレモンソーダ

さわやかな香りでさっぱりとした味わい。夏の海をイメージしたブルーソーダ。

<【期間限定メニュー】「日本の一次産業感謝！応援メニュー」第二弾「漁業」について>

開始：2023年6月8日～ 導入：全店舗 価格：全品328円（税込360円）

期間限定メニュー数：フード6品、ドリンク6品

■「日本の一次産業感謝！応援メニュー」第二弾「漁業」 こだわりの食材ご紹介

「【店仕込み】まるごとえびフライ串 ～白姫えび®使用～」に使用している「白姫えび®」

生産者：ニッスイ様



ニッスイでは、日本で初めて「閉鎖式バイオフロック法」を採用したバナメイえびの陸上養殖に着手、国産の安心・安全な養殖えびをお届けしています。お姫様のように大切に飼育して送り出すことから「白姫えび®」と名づけられました。養殖場は、年間を通して温暖な気候に恵まれた、鹿児島県薩摩半島南部の南九州市にあります。水揚げしてから短時間のうちに加工・凍結することで、高鮮度なえびをお届けしています。「白姫えび®」は、えびのなかでも特に甘みが強く、みその入った頭までおいしく食べることができます。



「【店仕込み】まるごとえびフライ串 ～白姫えび®使用～」は、まるごとフライにしていますので、白姫えび®の旨み・甘みを存分に味わってください。

■商品開発担当者のコメント

鳥貴族では、仕入れのスケールメリットを活かすため「鳥」を中心としたメニュー構成を行っています。そのため、魚介類をメインとしたメニューの開発は全くと言っていいほど行っていませんでした。白姫えび®は、2017年に商品開発担当者が展示会でボイルした商品を食べ、あまりの美味しさに感動したことから、より多くのお客様に食べてもらいたい、知ってもらいたいと思い、メニュー開発を開始しました。当時は魚介類をメインとしたメニューの販売をしたことがないため、社内では疑問や反対の声もありましたが、幾度となく協議を重ね、2019年に初めて、白姫えび®を串焼きにした「えび貴族」を販売開始することができました。予想以上の反響により予定の販売期間の半分ほどで完売し、改めて白姫えび®の素材の良さを実感。お客様にご好評いただいたことで、これまでになかった魚介類のメニュー開発につなげることができました。

今回の「漁業」にスポットを当てた期間限定メニューを通じて、これまでの鳥貴族にはない新しい味をお楽しみいただければと思います。