

鳥貴族、「日本の一次産業感謝！応援メニュー」第三弾として  
「林業」にスポットを当てた期間限定メニューを9月7日より提供開始  
～きのこや栗を使ったメニューのほか、秋の味覚を堪能できる逸品が登場～

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 9 月 7 日より、「日本の一次産業感謝！応援メニュー」の第三弾として、「林業」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」第三弾「林業」

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」の第三弾は、「林業」にスポットを当てたメニュー全 10 品をご用意しました。

鳥貴族は創業当時から、丸太や無垢木材を多く使用し、木の温もりを感じていただける内装にこだわっています。今回の期間限定メニューでは、鳥貴族にとって欠かせない「林業」にスポットを当て、きのこや栗など山の幸を使用したメニューが登場。肉厚でジューシーなしいたけに鶏ミンチを詰め、南蛮だれをかけた「しいたけ肉詰フライ～南蛮だれ～」や、素揚げしたカリカリのえのきに温玉をトッピングした「フライドえのき～温玉添え～」などを提供いたします。ほかにも、熊本県産の和栗のあんを使用した 3 種類のデザートなど、秋の味覚を存分にお楽しみいただけるラインナップです。

12 月には、第四弾として「畜産業」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ください。

【期間限定メニュー】「日本の一次産業感謝！応援メニュー」第三弾「林業」



**フライドえのき～温玉添え～**  
素揚げしたえのきに温泉玉子をトッピングしました。



**4種のきのこの玉子とし  
～すき焼き風～**  
舞茸、エリンギ、ぶなしめじ、ひらたけを玉子でとじてすき焼き風に。ご飯との相性も抜群！



**国産長芋の唐揚げとたまごタルタル**  
乱切りにした国産長芋の唐揚げをオリジナルタルタルソースでお召し上がりください。



**しいたけ肉詰フライ～南蛮だれ～**  
しいたけに鶏ミンチを詰め、丁寧に店舗で衣付けしました。南蛮だれをたっぷり付けてお召し上がりください。



**栗のきりかぶ～チョコ～**  
熊本県産和栗あんをワッフルの上に乗せ、ショコラホイップで包みました。



**栗のきりかぶ～ホワイト～**  
熊本県産和栗あんをワッフルの上に乗せ、ホイップで包みました。



**栗のかくれんぼアイス**  
熊本県産和栗あんをワッフルの上に乗せ、ヒラヤミルク使用のアイスと2種のホイップで隠しました。



**果肉が嬉しい**

**鳥取県産なしチューハイ**

鳥取県産なしを使用した果肉が嬉しいチューハイ。



**果肉が嬉しい**

**高知県産ゆずチューハイ**

高知県産ゆずを使用した果肉が嬉しいチューハイ。



**果肉が嬉しい**

**鳥取県産なしジュース**

鳥取県産なしを使用した果肉が嬉しいソフトドリンク。

【期間限定メニュー】「日本の一次産業感謝！応援メニュー」第三弾「林業」について

開始：2023年9月7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7品、ドリンク3品