

鳥貴族が宮崎のご当地ブランド鶏“霧島鶏”を初採用！全店舗※で限定販売！

10月1日より35万食限定で「霧島鶏の串焼 ～だし梅酢添え～」を提供

宮崎県産の日向夏を使用した「翠ジンソーダ ～宮崎日向夏～」も登場

※一部店舗を除く

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、宮崎の希少なブランド鶏「霧島鶏」を一括調達し、2023年10月1日より35万食限定で「霧島鶏の串焼 ～だし梅酢添え～」の提供を開始いたします。「霧島鶏」は一部地域のみでしか流通しておらず、鳥貴族で採用するのは初めてとなります。さらに、霧島鶏の焼鳥に合う飲み物として、宮崎県産の日向夏を使用したシロップをブレンドした「翠ジンソーダ ～宮崎日向夏～」も登場します。ぜひ一緒にご賞味ください。



■【宮崎県のうまいもん】霧島鶏×日向夏について

35万食限定「霧島鶏の串焼 ～だし梅酢添え～」

宮崎のブランド鶏「霧島鶏」は、宮崎県内の指定農家にて65日以上長期飼育を行い、メス鶏のみにこだわって育成しています。ハーブと木酢を配合したオリジナル飼料（霧島ミックス）を使用することで、肉じまりが良く、色艶に富み、鶏特有の臭みを極力抑えた美味しい鶏肉に仕上がっています。



一部地域のみしか流通されておらず、希少な「霧島鶏」をより多くのお客様に召し上がって頂きたいとの思いから、今回の期間限定メニューの提供に至りました。程よい弾力と柔らかさが特徴の霧島鶏の串焼は、だし梅酢にたっぷり浸してお召し上がりください。全国で35万食限定のため、なくなり次第終了となります。

翠ジンソーダ ～宮崎日向夏～

霧島鶏の焼鳥に合う飲み物として、霧島鶏と同じく宮崎県産の日向夏を使用したドリンクを開発しました。話題の国産ジン「翠」に、宮崎県産の日向夏を使用したシロップをブレンドし、スッキリとした飲み口で、ほのかに感じる酸味が特徴です。ジューシーな焼鳥と相性抜群の一杯に仕上がりました。

※数量限定、なくなり次第終了



<【宮崎県のうまいもん】霧島鶏×日向夏について>

開始：2023年10月1日～11月30日 ※無くなり次第終了

導入：全店 ※一部店舗を除く 価格：全品 328円（税込 360円） 期間限定メニュー数：フード1品、ドリンク1品