

鳥貴族、「日本の一次産業感謝！応援メニュー」第四弾として  
「畜産業」にスポットを当てた期間限定メニューを12月7日より提供開始  
～チキン南蛮を鳥貴族風にアレンジした店内仕込みの鶏南蛮串カツや  
だしベースの醤油ダレに漬け込んだ若鶏漬け焼など13品が新登場～

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12月7日より、「日本の一次産業感謝！応援メニュー」の第四弾として「畜産業」にスポットを当てた期間限定メニューの提供を開始いたします。

■「日本の一次産業感謝！応援メニュー」第四弾「畜産業」

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」の最後を締めくくる第四弾では、「畜産業」にスポットを当てたメニューをご用意しました。

今回の期間限定メニューでは、鶏・豚・牛はもちろんのこと、チーズやヨーグルトなどの乳製品をたっぷり使用したメニューが登場。鳥貴族風にアレンジしたチキン南蛮にオーロラソースをかけたお店で仕込む「とり南蛮串カツ～オーロラソース添え～」や、豚肉を甘辛いタレに漬け込んで焼く、韓国焼肉の定番デジカルビを串にした「デジカルビの串焼」などを提供いたします。ほかに、期間限定で開催したお惣菜 POPUP ストアで人気の高かった「若鶏漬け焼～かつお昆布だし～」を加えた、全13品のラインナップをご用意しております。

【期間限定メニュー】「日本の一次産業感謝！応援メニュー」第四弾「畜産業」



デジカルビの串焼

梨とリンゴのフルーティーな甘みと唐辛子を配合したタレに豚肉を漬込み、丁寧に焼き上げました。



若鶏漬け焼〜かつお昆布だし〜

北海道産真昆布と枕崎の鰹節の一番だしをベースとした醤油ダレに漬け込み、丁寧に焼き上げた串焼です。



しそチーズ春巻  
〜スイートチリソース〜

ナチュラルチーズと青じそを春巻の皮で1本1本丁寧に巻いた春巻。スイートチリソースと相性抜群です。



とり南蛮串カツ  
〜オーロラソース添え〜

高知県のソウルフード「チキン南蛮」を鳥貴族風にアレンジ。ケチャップとマヨネーズをベースにウスターソースでコクの効かせたオーロラソースをたっぷりかけてお召上がり下さい。



牛骨チーズ白湯麺

牛骨の旨味にビーフオイルを加えたマイルドな口当たりのスープにチーズをトッピングする事で濃厚なコクを感じる、冬にぴったりのラーメンです。



みたらしアイス  
〜温かい白玉を添えて〜

ヒラヤミルクアイスにみたらしのたれと生クリーム使用のホイップをトッピングし、あったかい白玉を添えた新感覚のデザート！



いちごシフォンケーキ  
〜国産いちご生シロップ〜

ふわふわのシフォンケーキに、とちおとめや紅ほっぺ等の厳選した国産苺シロップと生クリーム使用のホイップを乗せました。



ヒラヤミルクアイス  
〜国産いちご生シロップ〜

ヒラヤミルクアイスにとちおとめや紅ほっぺ等の厳選した国産苺シロップと生クリーム使用のホイップをトッピングした相性抜群のデザート。



### 果肉が嬉しい みかレモン

レモンと愛媛県産温州みかんを合わせた甘酸っぱいフレーバーのチューハイです。



### [北海道]牧家牧場ジャージー乳 ヨーグルトのお酒（ロック）

北海道伊達市にある『牧家牧場』で育ったジャージー牛の新鮮な牛乳で作った濃厚なヨーグルトのお酒です。



### [北海道]牧家牧場ジャージー乳 ヨーグルトのお酒（ミルク割）

濃厚なヨーグルトのお酒をミルクで割りました。低アルコールで飲みやすくなっております。



### [北海道]牧家牧場ジャージー乳 ヨーグルトのお酒（オレンジ割）

濃厚なヨーグルトのお酒をオレンジで割りました。低アルコールで飲みやすくなっております。



### 魅惑のいちごラテ ～国産いちご生シロップ～

とちおとめや紅ほっぺ等の厳選した国産苺シロップとミルクを合わせて、生クリーム使用のホイップをのせたデザートドリンクです。

【期間限定メニュー】「日本の一次産業感謝！応援メニュー」第四弾「畜産業」について

開始：2023年12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9品、ドリンク4品

## 一次産業に携わる皆様へ

2023年3月より農業、漁業、林業、畜産業とリリースさせていただきました。これもひとえに一次産業の皆様のおかげです。

「皆様への感謝の心を忘れず、これからも世の中を明るくしていきます。」

「いつも飲食業界を支えて頂きありがとうございます。」