

初夏こそ鍋?! 和風出汁のあっさり“フォアグラ鍋”が目玉 創作鶏料理店「地鶏炭火焼 鶏樹」が5/25(金)大阪・なんばにオープン! ～鶏樹アレンジで通常の焼き鳥店とは一風変わったメニューを提案～

◎メディア試食会のお知らせ◎

日時：5月24日(木)11時30分～13時 場所：大阪市中央区千日前2-9-6 リップル千日前中央ビル1F

株式会社Office Zero Hand（本社：大阪市北区中津1-2-21 中津明大ビル 代表取締役：松田真一）は、5月25日（金）創作鶏料理店「地鶏炭火焼 鶏樹」（大阪市中央区千日前2-9-6 リップル千日前中央ビル1F）をオープンします。



『フォアグラ鍋』1,980円



和風出汁であっさり仕上げました

■創作鶏料理20種類用意 一風変わった鶏料理を提案、創作鶏料理店「地鶏炭火焼 鶏樹」

5月25日(金)に大阪・なんばにオープンするのは創作鶏料理店「地鶏炭火焼 鶏樹（トリキ）」。提供メニューは60種類以上で、創作鶏料理は約20種類。和風出汁がベースのあっさりとした味わいが特徴の「フォアグラ鍋」を目玉に、鶏の白子ポン酢・鶏水晶・ふく鴨皮の酢味噌和えの3種を合わせた「本日のお造り8種盛り」など、一風変わった当店オリジナルの創作鶏調理を提供致します。串焼きも「三角」や「玉ひも」（数量限定）など、珍しい部位をご用意し、鶏をあますことなく堪能していただけるメニュー構成でお客様をお待ちしております。また、地鶏「プレノワール」や、銘柄鶏「大山がいな鶏」など産地にこだわった鶏料理も揃えております。

中には、ホタテとこぶ出汁で釜焚きしたご飯に、玉ひものちょうちん（キンカン）の部分だけを乗せた「ズルすぎる玉子かけご飯」（数量限定）や、トリュフ・フォアグラ・キャビアを一堂に楽しめる「世界三大珍味の寿司」など、思わず注文したくなるようなメニューをご用意しております。

朝引きの国産鶏を丁寧に仕込み、串は手打ちかつ炭火でじっくり焼き上げ、串焼きなどの基本的な鶏料理を楽しめながらも、新しい食べ方や魅せ方で、これまでにない鶏の魅力をお伝えできれば、と思っております。

■「地鶏炭火焼 鶏樹」メディア試食会のお知らせ

日時：5月24日(木)11時30分～13時（受付開始：11時）

場所：「地鶏炭火焼 鶏樹」（大阪市中央区千日前2-9-6リップル千日前中央ビル1F）

内容：(1)店内撮影・撮影用料理のご提供 (2)試食タイム

※参加されるメディア様は、お手数おかけしますがFAXにてご出席返信シートをお送りください。

●取材に関するお問い合わせ●

地鶏炭火焼 鶏樹 広報事務局 担当：齊藤 TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■段々と暑くなってくるこの季節に！和風出汁であっさりとした味わいに仕上げた「フォアグラ鍋」

冷たい飲み物や食べ物を摂取したり、冷房の使用等により、夏特有の不調やだるさが出てくる季節。それらを吹き飛ばすには身体の内側から温めるのが効果的とされています。当店目玉の「フォアグラ鍋」は、鍋の周りにネギを敷き詰め、真ん中でフォアグラを炒め、フォアグラからお召し上がり頂きます。そのフォアグラから出た脂を残しつつ、地鶏や野菜などを和風出汁を加えて仕上げていきます。和風出汁であっさり仕上げているため、口当たりも重たくなく、暑くなるこれからの季節でもさらっと召し上がっていただけます。

また、フォアグラはビタミンB群が豊富で、その中でもビタミンB12が多いとされています。ミネラルの一種である銅も多く、どちらも貧血予防に効果的です。夏場は貧血がひどくなりやすい季節です。当店オリジナルの「フォアグラ鍋」をお召し上がりいただき、贅沢な味わいを楽しんでいただきつつ、夏場に食べる新たな鍋の在り方も体感していただければと思います。

■一風変わった創作鶏料理 約20種類を用意※価格は税抜き価格です



『フォアグラ鍋』 1,980円



『本日のお造り8種盛り』 1,480円



『串焼き』 各種 1本180円～



『生つくね』 580円



『ズルすぎる玉子かけご飯』
(数量限定) 580円



『世界三大珍味の寿司』 980円

■「地鶏炭火焼 鶏樹」店舗詳細

店名：地鶏炭火焼 鶏樹
ヨミガナ：ジドリスミビヤキ▲トリキ ※▲は半角あきとなります
住所：大阪市中央区千日前2-9-6 リップル千日前中央ビル1F
アクセス：各線日本橋駅 徒歩2分 / 地下鉄なんば駅 徒歩10分
電話番号：06-6636-0230
営業時間：【日～木・祝】11:45～23:15 【金土・祝前】11:45～翌5:00
定休日：なし
店舗面積：約81.88平方メートル
席数：46席
客単価：3,000円～3,500円



外観写真イメージ

是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。
ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

地鶏炭火焼 鶏樹 広報事務局 担当：齊藤
TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp