

西宮北口に飲食店を展開する「ふじやグループ」の新業態！

鶏焼肉専門店「鳥半」オープン

-鶏焼肉のほか、鶏刺身や鶏ラーメンなどこだわりの鶏料理が勢ぞろい！鶏一羽を丸ごと仕入れ、希少部位まで提供-

株式会社クワタ（本社：兵庫県西宮市甲風園1丁目5-18 スギモビル3F、代表：桑田 賢）は2018年9月3日（月）、鶏焼肉専門店「鶏焼肉 鳥半（トリアキニクトリハン）」（兵庫県西宮市高松町11-10）をオープンいたしました。

■西宮北口初の鶏焼き肉専門店！一羽丸ごと仕入れ
もの付け根やお尻など希少部位も提供♪

当社は、西宮北口を中心に飲食店を7店展開する「ふじやグループ」を運営しております。1967年に創業し、「居酒屋ふじや」や「やきとり専門店鳥半」など、西宮北口の皆様に親しんでいただけるような店を運営してまいりました。

この度、当社が新業態として挑戦するのは、西宮北口初の「鶏焼肉」専門店です。鮮度抜群の鶏肉をお召し上がりいただけるよう、鶏を丸ごと一羽仕入れて店内で調理して提供するほか、ももの付け根部分「ソリレス」やお尻部分「三角」といった希少部位の提供も実現いたしました。そのほか、鶏ガラと野菜をたっぷり入れた鍋や鶏白湯ラーメン、鶏のお刺身など、計43種の鶏肉を使ったメニューを用意しております。飼育期間450日以上（一般的な食用鶏は約50日）という長期飼育を行うことで、強い歯応えとコクのある味わいを実現した「薩摩知覧鶏」と、兵庫県丹波市で飼育された地元の名産「丹波地鶏」といったブランド鶏もお楽しみいただけます。

当社といたしましては、「鶏焼肉 鳥半」で鶏肉のおいしさを余すことなくお客様にお伝えしたいと思っております。



鶏焼肉をお楽しみいただけます



「鶏白湯火鍋（一人前）」
（880円）



「鶏白湯ラーメン」
（ハーフ580円、レギュラー880円）

【「鶏焼肉 鳥半」店舗詳細】

住所：〒663-8204 兵庫県西宮市高松町11-10

TEL・FAX：0798-64-5646

営業時間：17:00～24:00（L.O.23:30）

席数：80席（1F：34席、2F：46席）

定休日：不定休

客単価：約3,500円～4,000円

ターゲット層：西宮周辺にお住いの鶏好きの皆様

メニュー数：フード75種、ドリンク94種



ぜひ貴社媒体でお取り上げをお願い申し上げます。

ご希望のメディア様はご試食もしていただけますので、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先●

株式会社クワタ 担当：専務取締役 林英孝

TEL：080-5332-7496 E-mail：tihiro3988syoun@nifty.com

■**鶏焼肉は全部で20種。名物は「薩摩知覧鶏」の皮部分を使った「幻の鶏ホルモン」!**

鶏焼肉の種類は20種。中でも、名物は「幻の鶏ホルモン」(580円)です。通常流通しにくい「薩摩知覧鶏」の胸からモモにかけての皮の部分を使っており、皮の内側には旨味がたっぷりのったおすすめの一品です。

当店の鶏焼き肉は、備長炭を使って好みの焼き加減でお召上がりいただきます。おすすめの食べ方は、当店が数十種類の中から選び抜いた地元兵庫産の伯方の塩です。そのほか、オリジナルの昆布塩など、独自の調味料もご用意しております。

鶏肉は、低脂肪でたんぱく質が豊富で牛・豚に比べてカロリーも低いといわれており、女性の方も焼肉気分をヘルシーにお楽しみいただけます。



こだわりの地鶏をお楽しみいただけます



「幻の鶏ホルモン」(580円)



オリジナルの昆布塩

■**鶏料理とおすすめの組み合わせは鳥半オリジナルハイボール! ドリンクは94種ご用意しております**

※価格は税抜き価格です

ドリンクのおすすめは、生姜をつけこんだ「ドライ生姜ハイボール」(480円)、梅の香りが香ばしい「炭火焼き梅レモンサワー」(480円)、ほんのりハチミツの甘さを加えた「抹茶ハイ」(420円)といった3種のハイボールです。どれも鶏料理との組み合わせを考えて開発した新感覚のハイボールで、当店のオリジナルとなっております。

また、日本酒は当店の職人が厳選し、鶏料理に合わせた日本酒を5種ご用意いたしました。広島県産の「瑞冠(ずいかん)」と愛知県産の「菊鷹(きくたか)」、奈良県産の「風の森」の飲み比べを楽しめる「3種のみ比べ」(1,280円)もございます。そのほか、ワイン・サワー・焼酎など全部で94種ご用意いたしました。



「抹茶ハイ」(420円)



日本酒3種を飲み比べも

■**古民家を改装した暖かみのある店内を日常のさまざまなシーンで**

西宮北口駅から西宮ガーデンズに行く途中にある店舗は、古民家を改装し、茶色を基調としたレトロな雰囲気を演出いたしました。民芸調のインテリアが随所であり、温もりのある空間です。1階はカウンター・掘りごたつ・テーブル席をご用意し、学校やお仕事の帰りにお気軽にお立ち寄りいただけます。少人数の宴会にお使いいただける6人の個室もございます。2階には大部屋をご用意し、大人数での宴会や接待、ご家族の集まりなど日常のさまざまなシーンで活躍できるようにいたしました。



民芸調のインテリアで
装飾しました



24人の宴会が可能な大部屋

■**安心のスタッフが勢ぞろい。鶏焼肉のベストな焼き方&焼き加減をアドバイス!**

鶏焼肉はあまりなじみが無い上焼き加減が難しいため、当店のスタッフは、鶏焼肉について何度も勉強を重ねました。素材の魅力が最大限に発揮できるベストな焼き方&焼き加減をアドバイスさせていただきます。



当店のスタッフ

■**料理写真**



「薄切りきゅうりの浅漬け」
(280円)



「知覧鶏たたきネギまみれ」
(880円)



「絶品! 低温調理の白レバー」
(680円)



「鶏の刺身盛り合わせ」
(880円)

●**取材に関するお問い合わせ先**●

株式会社クワタ 担当: 専務取締役 林英孝
TEL: 080-5332-7496 E-mail: tihiro3988syoun@nifty.com