

8月10日は「焼き鳥の日」。待ってましたこんなメニュー！ 焼き鳥店「ハッケン酒場」が1串で10種の部位を 楽しめる焼き鳥「いいとこ鳥（どり）」提供開始 ～ 長さは30センチ以上！モモ・ココロ・セセリなどが1串で味わえます～

マルシェ株式会社（本社：大阪府大阪市阿倍野区阪南町2-20-14 代表取締役社長：加藤洋嗣）は、関西を中心に全22店舗を展開する焼き鳥店「炭火焼 焼鳥 ハッケン酒場」で8月10日「焼き鳥の日」に合わせ、8月6日（火）より期間限定で、1本で10種の部位が楽しめる焼鳥串「いいとこ鳥（どり）」の提供を開始いたします。



■8月10日は「焼き鳥の日」！1串でいろんな部位の焼き鳥が楽しめる“よくばり串”が遂に登場

期間限定で提供する「いいとこ鳥（どり）」は煮卵・セセリ・ヤゲン・肩肉・ズリ・肝・心・ササミ・モモ・ボンジリ、の全10種類を1本にギュッと詰め込んだ贅沢メニューです。焼き鳥は部位ごとに1本ずつ提供するのが主流ですが、「1本ずつ頼むと数本でお腹いっぱいになり、ほかの部位が食べられない」といったお客様の声を聞くこともあり、この度究極のよくばりメニューとして「いいとこ鳥」の商品化を実現いたしました。価格は、「焼(8)き鳥(10)」に合わせ、税抜き810円（2本入り）で、各店1日10食の限定で提供いたします。

《「いいとこ鳥（どり）」概要》

- 対象店舗 全店
- 実施期間 8月6日(火)～10日(土)までの5日間
- 価格 焼き鳥の日にかけて、税抜き810円（2本入り）
- 内容 1串で、煮卵・セセリ・ヤゲン・肩肉・ズリ・肝・心・ササミ・モモ・ボンジリの全10種の部位を楽しめる限定串。各店1日10食（20本）限定で提供します。

■ハッケン酒場とは

関西を中心に飲食店を展開するマルシェ株式会社が運営。「安い・旨い・楽しい」をコンセプトとし、焼き鳥や鶏肉をメインとした居酒屋メニューを提供しております。名物料理である「熟成とりかわ」と「旨ミンチ」は多くのお客様にご好評いただいているほか、氷の代わりに凍らせたレモンがぎっしりと詰まった「最強レモンサワー」「最強レモンハイボール」なども人気メニューとなっております。



ハッケン酒場 阪神深江店