

【武相エリア地産地消】自ら育てた軍鶏を提供する
「焼鳥 鳥すき 水炊き 軍鶏姿井（しゃもまつい）」
町田森野に開店



このたび有限会社山路フード（本社：神奈川県大和市、代表取締役社長：松井大輔）で、創業以来初となる軍鶏料理業態「焼鳥 鳥すき 水炊き 軍鶏姿井（しゃもまつい）」を、「武相エリア」である、東京都町田市森野に開業いたしました。

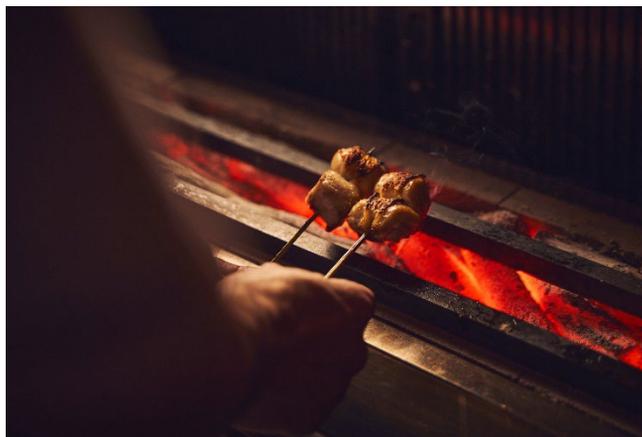


軍鶏姿井 概要・店内

運営は東京都町田市、神奈川県にて飲食店を計9店舗を経営する有限会社山路フード。

最高の品質の地鶏の「ほんものの味」を提供する「焼鳥 鳥すき 水炊き 軍鶏姿井（しゃもまつい）」を武相エリア*1である東京都町田市森野に開店いたしました。

当店では、「武相エリアにおける地産地消と食の地域ブランドの創出」をビジョンに掲げております。





その中心食材である鶏肉は、
同社のグループ企業、株式会社山路フードシステム
が運営する自社養鶏場「山路ファーム」で育成され
ている「丹沢滋黒軍鶏」という神奈川県初のブランド地
鶏です。

“丹沢滋黒軍鶏”は武相エリアである神奈川県相模原市
緑区にて5年前より生産をしております。

かながわ鶏のひなを無投薬で育て、飼育におけるア
ニマルウェルフェア（動物福祉）の観点を大事にし
ています。大切に1羽、1羽育てた鶏は本来の「ほん
ものの鶏の味」を実現し、ミシュランの星獲得店で
も使用されております。

当店ではその「ほんものの鶏の味」を丁寧に仕上げ
た香ばしい焼鳥を中心に、軍鶏の旨みを最大限引き
出し、染み渡った料理をご用意しております。
そして、濃厚な鶏の旨みに合わせソムリエが選定し
た常時15種類以上ワインを中心に全国から厳選した
日本酒もあり、お客様にその日のお好みに合わせて
ご賞味いただけます。

また店内空間は、木を基調とした和モダンの落ち着
いた雰囲気となっており、鶏を知り尽くした職人が
技を揮うオープンキッチンのカウンター12席、接待、
会食、記念日など様々なシーンでご利用いただける2
名～20名までの完全個室9室がのご用意がございます。

※1武相エリア(町田、相模原、座間、大和、綾瀬、
海老名、厚木周辺地域の総称)





軍鶏 黍井 (しゃも まつい) 商品ラインナップ

「軍鶏串会席」 七種 2300円 九種 2900円 十二種 3400円



「軍鶏 水炊き」 二人前 3160円



土鍋ご飯 各種

「真鯛の土鍋ごはん」



「丹沢滋黒軍鶏ゴボウ 土鍋ごはん」



その他宴会コースもご用意しております
串コース・鍋コース 1名様 ¥4,500～



1. 独自地鶏ブランド「丹沢滋黒軍鶏」

山路ファームでは、丹沢滋黒軍鶏というブランドの地鶏を育てています。これは「かながわ鶏」という神奈川県独自の地鶏品種です。

この品種の特長は、軍鶏らしい肉のしなやかな弾力性と、赤身肉のような後を引く旨みがあることです。

山路ファームでは、最高の品質・味を実現するために「鶏ファースト」のこだわり育成方法を行っています。

鶏の育成では通常、抗生物質を与えるのが一般的ですが、当ファームでは、完全無投薬で飼育しています。エサには米ぬか、とうもろこしを中心にした自家製の発酵飼料に、三浦半島のミネラル豊富なひじきを加えて与えています。

飲み水は丹沢山系からくみ上げた天然地下水を与え、鶏を健康に育成することにこだわっています。

また、鶏舎内では1㎡あたり4羽以下という羽を十分に伸ばすことのできるスペースで平飼いをしています。アニマルウェルフェアの考えから、足などに怪我を負った鶏でも、他の鶏と隔離し補強ベッドに乗せて餌を食べられるようにするなど、できる限り鶏に寄り添う育成をしています。

命をいただく我々にとって、こうした姿勢は大切であると考えています。

このように鶏に愛情を注ぎ、鶏の過ごしやすい環境での育て方を行うことによって、品種の味を引き出し一層味わい深い「丹沢滋黒軍鶏」が出来上がるのです。

また山路ファームでは、全国でも珍しい雄雌の育て分けをしており、120日以上飼育期間を設けることによってそれぞれ違った味の旨みをご提供しています。

雄はしっかりした歯ごたえがあり、赤身肉のような後を引く旨味が凝縮していて噛むほどに滋味あふれる肉の味が染み出てくる、濃厚な肉です。雌は程よい歯ごたえで、脂乗りが良くジューシーで濃い旨味が特徴です。

現在ではあまり認知度が高くなく、生産方法も確立していない「かながわ鶏」ですが、丹沢滋黒軍鶏の認知拡大により、全国でのブランド認知向上を目指します。





焼鳥 鳥すき 水炊き 軍鶏松井 (しゃもまつい)

所在地：東京都町田市森野1-37-10
きめたハウジング第23ビル 2F
(小田急線町田駅北口 徒歩2分)

営業時間 16:30~23:30
(料理L.O. 22:30 ドリンクL.O. 23:00)

電話番号 042-721-9512

