

ミシュラン店御用達銘柄「伊達鶏」の生産者と提携 至福の新メニュー登場 高級焼鳥の先駆け店『鳥幸』 ブランド価値を高めるため商品力強化

国内外に飲食店を約50店舗展開している東京レストランツファクトリー株式会社（本社：東京都目黒区、代表取締役：渡邊仁、以下当社）は、運営する焼鳥業態『鳥幸』のブランド価値をさらに高めるため、商品力強化に取り組みます。

鳥幸



■ JAPAN QUALITYを世界に発信、世界中に日本のファンをつくる

当社は、高級和食を中心に、ミシュラン獲得店から専門店、大衆料理屋まで、マーケット特性に合わせた創造性豊かなブランドを展開する職人集団です。「妥協なきJAPAN QUALITYを創造し続け、社会に貢献する」をコンセプトに掲げて、「焼鳥×ワイン」で高級焼鳥の地位を築いた『鳥幸』、100種以上の日本酒を温度飲みできる酒と肴の『ぬる爛佐藤』など多彩な演出で新しい業態を生み出し、海外では、本格高級鮭『AMANE』がミシュラン一つ星を獲得しています。

■ 自慢の極上焼鳥×世界の厳選ワイン 高級焼鳥店のトップランナー『鳥幸』

『鳥幸』は、2011年11月オープン『乃木坂 鳥幸』を1号店とし、現在東京都内に7店舗、大阪市に1店舗を展開しています。凛とした和の世界観がコンセプトのジャズが流れる店内で、職人が丹念に焼き上げる“串焼き”と“新鮮極刺し”などの料理をワインとのペアリングで堪能する、高級焼鳥を代表するブランドとしてどの店舗も繁盛店となっています。

『鳥幸』はブランド誕生から14年目となり、高級焼鳥店の先駆者としてさらにブランド価値を上げ、お客様へのおもてなしに磨きかけるべく、商品力強化に取り組みます。11月26日（火）より焼鳥メニューや一品料理の価値を高めるとともに、料理に合わせたワインも改めてセレクトして提供します。料理は、ミシュラン店でも使われる福島県の高級銘柄鶏「伊達鶏」を追加して、新たに希少な国産「会津馬刺し」を導入、多彩なメニュー展開とワイン業態を展開するソムリエの遠藤利三郎氏がセレクトしたワインも新銘柄をお届けします。

■ 「伊達鶏」の美味しさを最大限引き出す新メニューなど現状に甘んじない14年目の商品力強化

銘柄鶏ながら生産者の減少が課題とされている「伊達鶏」をさらに盛り上げるために『鳥幸』では新たに導入します。焼鳥はもちろん、「伊達鶏」の旨味とカシューナッツのまろやかさが絶妙のオリジナルカレーを開発し、定番の親子丼と並ぶメの目玉とします。新メニューとして、当社代表 渡邊の故郷である福島県では国産が当たり前の郷土料理「会津馬刺し」を、当地で自社飼育している食肉店から調達して提供します。また、人気の「鶏白湯スープ」は、外国産の鶏を一切使わず国産鶏がらだけでじっくり煮込んだ、コラーゲン豊富で芳醇なスープに改良しました。

焼き鳥とワインのマリアージュは当店の特長で、創業当初からソムリエの遠藤利三郎氏がセレクトしたワインとのマリアージュが多くのお客様の支持をいただけてきました。今回の新メニューをリリースするにあたり、「伊達鶏」に合う白ワイン、馬刺しに合う赤ワインなど、白4種・赤4種の「遠藤セレクト」を新たに楽しみいただけます。

■ 『乃木坂 鳥幸』限定でストップ制コースを提供

『鳥幸』ブランド1号店で、フラッグシップ店舗と位置付けられる『乃木坂 鳥幸』では、焼鳥を存分に楽しんでいただくために、ストップ制コースを新たに提供します。ストップ制コースは一通りコース料理を提供し、メのお食事、甘味を提供する前にお客様から「ストップ」と声がかかるまで焼鳥を追加注文できるぜいたくな会食を楽しむスタイルになります。



伊達鶏の焼鳥

福島県の生産者が平飼にする伊達鶏は脂がのったエレガントな味わいです。



鳥幸 オリジナルカレー

香味野菜のすりおろしと伊達鶏を使用したチキンスープの甘味とまろやかさが自慢のカレーです。タバスコとあわせると絶品です。



福島県産 会津馬刺し

からし味噌、山葵塩添えで会津馬刺しの楽しみ方を提案します。



鶏白湯スープ

常圧抽出法でじっくりと12時間煮込んで味に深みを出しました。

【厳選ワイン】

■馬刺しにあうワイン（赤ワイン）

・ドメヌ ボー ジェネラシオン ヌフ ルージュ アンストラル

品種：トルソー ピノワール

国：フランス

柔らかくあっさりとしたヘルシーな馬刺しに合わせるために、酸が高く渋みの穏やかなこちらのワインをチョイスしました。

新鮮な馬肉の風味を損なわず、より一層味わいの余韻が続きます。淡泊な赤身と脂ののったタゲガミどちらにも寄り添います。

■伊達鶏にあうワイン（白ワイン）

・ライナー ヴェス グリューナー ヴェルトリーナー クレムスタール

品種：グリューナーヴェルトリーナー

国：オーストラリア

伊達鶏の上質な脂と風味を最大限に引き出すために、低アルコールで繊細な辛口であるこちらのワインをチョイスしました。

特におすすめの食べ方は塩。単体で召し上がるよりもグツと味わいに立体感が生まれそれぞれの旨味が同調します。

※上記ワイン込みで 赤4種・白4種を遠藤利三郎氏のセレクトで用意しております。



遠藤利三郎氏が厳選したワインを提供

【コースメニュー】

■梅コース 4,400円

- ・鶏白湯スープ
- ・本格焼鳥串の箸休めに 瑞々しい野菜たち
- ・鳥幸本格焼鳥5本と野菜串2本
- 伊達鶏かしわ
- ささみのさび焼き
- 野菜串 銀杏
- 丸ハツ
- 野菜串 トマト
- ハラミ
- 伊達鶏ねぎま
- ・逸品（自家製白レバームース）
- ・季節の逸品

■竹コース 5,800円

- ・鶏白湯スープ
- ・本格焼鳥串の箸休めに 瑞々しい野菜たち
- ・福島県産 会津馬刺し ～からし味噌添え～
- ・鳥幸本格焼鳥5本と野菜串2本
- 伊達鶏かしわ
- ささみのさび焼き
- 野菜串 銀杏
- 丸ハツ
- 野菜串 トマト
- ハラミ
- 伊達鶏ねぎま
- ・逸品（自家製白レバームース）
- ・季節の逸品
- ・鳥幸名物 奇跡の八ヶ岳卵の親子丼
- 又は 鳥幸自慢の伊達鶏オリジナルカレー
- ・甘味

■松コース 7,000円

- ・鶏白湯スープ
- ・本格焼鳥串の箸休めに 瑞々しい野菜たち
- ・福島県産 会津馬刺し ～からし味噌添え～
- ・鳥幸本格焼鳥5本と野菜串2本
- 伊達鶏かしわ
- 野菜串 銀杏
- 丸ハツ
- 季節の野菜串
- ちょうちん
- 鴨肉入り棒つくね
- 特上レバー
- ・逸品（自家製白レバームース）
- ・季節の逸品
- ・鳥幸名物 奇跡の八ヶ岳卵の親子丼
- 又は 鳥幸自慢の伊達鶏オリジナルカレー
- ・甘味



松コース

※写真はイメージです。価格は税込です。
※季節や仕入れ状況で一部変更になる場合がございます。

■『乃木坂 鳥幸』限定ストップ制コース 10,500円

- ・鶏白湯スープ
- ・本格焼鳥串の箸休めに
瑞々しい蔬菜たち
- ・福島県産 会津馬刺し
～からし味噌添え～
- ・鳥幸本格焼鳥 5本と野菜串 2本
伊達鶏かしわ
野菜串 銀杏
伊達鶏ねぎま
季節の野菜串
ちょうちん
- 鴨肉入り棒つくね
特上レバー
- ・逸品（自家製白レバームース）
- ・季節の逸品
- ・お好みの鳥幸本格焼鳥の追加注文
「ストップ」をお声がけいただくまで追加で提供します
- ・鳥幸名物 奇跡のハケ岳卵の親子丼
又は 鳥幸自慢の伊達鶏オリジナルカレー
- ・甘味

※季節や仕入れ状況で一部変更になる場合がございます。

『鳥幸』について

自慢の極上焼鳥×世界の厳選ワインをジャズの調べと共に“最幸”のおもてなしで提供する焼鳥店です。2011年オープンの乃木坂店、銀座店をはじめ都内に7店舗、大阪市内に1店舗を展開する、高級焼鳥の先駆けと言えるブランドです。福島県産伊達鶏・甲斐路軍鶏、国産銘柄鶏メインの焼鳥と、その焼鳥に合う、ソムリエ 遠藤利三郎氏厳選のワインをはじめ、100種類のワインを本格的に楽しめます。都会の喧騒を忘れさせる凜とした和の世界観に浸れる店内で至福のひと時をお楽しみいただけます。

店舗一覧は次のURLをご覧ください。

URL <https://tokyo-rf.com/brand/#toriko>

■乃木坂 鳥幸

【住所】〒107-0052 東京都港区赤坂 9-6-30 乃木坂ブレース 1F

【TEL】03-6434-0448

【営業時間】平日 17:00 - 23:00

土 17:00 - 22:00

【定休日】日曜日



東京レストランツファクトリー株式会社について

「JAPAN QUALITY」を世界へ発信し日本のファンをつくる、をミッションに掲げ、国内外で和食を中心とした飲食店の展開中。国内では焼鳥×ワインで高級焼鳥の地位を築いた「鳥幸」、100種以上の日本酒を温度飲みできる酒と肴の「ぬる爛佐藤」など多彩な演出で新しい業態を生み出し、多くの人々に支持されています。

海外、ニューヨークでは、本格高級鮓「AMANE」がミシュラン一つ星を獲得するなど、ニューヨークでも指折りの繁盛店の地位を確立しています。また、飲食店や宿泊施設の運営受託事業も手掛けています。海外展開やインバウンドのみならず、日本人自身が日本の良さを再発見できる様な機会を創造してまいります。

■会社概要

会社名 : 東京レストランツファクトリー株式会社

本社 : 東京都目黒区大橋2-22-7 村田ビル2F

設立 : 2003年6月15日

代表者 : 代表取締役 渡邊仁

事業内容 : レストラン、日本料理、洋食料理、バー等飲食店の経営、飲食店の企画及び経営に関するコンサルタント事業、飲食店・ホテル・旅館の受託運営、ケータリングサービスの企画・運営

URL : <https://tokyo-rf.com>

本件に関するお問い合わせ先

東京レストランツファクトリー株式会社 広報担当 菅、大城

mail : info@office-hirose.co.jp 電話 : 03-6849-2812

菅携帯 : 090-9607-4921 大城携帯 : 070-4566-3270