

## 夏でも食べたい！福岡を代表する郷土料理”もつ鍋”

定番のにんにく醤油から、夏にぴったりのレモンを使ったさっぱり味まで、

**6種類の味を取り揃えた「もつ鍋フェア」を8月期間限定で実施！**

福岡を代表するブランド鶏である「博多華味鳥」の養鶏から加工、商品開発、販売、飲食店の経営までワンストップで手掛ける、トリゼンフーズ株式会社（本社：福岡市博多区、代表取締役：河津 英弘）は、水炊き・もつ鍋・鳥料理 博多華味鳥 渋谷店にて、夏にぴったりのもつ鍋新メニューを加えた、6種類の味を取り揃えた“もつ鍋フェア”を8月1日(水)より8月31日(金)まで期間限定で実施致します。



水炊き・もつ鍋・鳥料理  
**博多華味鳥**  
HANAMIDORI

### ■もつ鍋フェア

夏場でも大人気のもつ鍋を、定番の味であるのにんにく醤油や、鶏だし塩、辛味噌、店頭でも大好評の明太に加え、暑い夏にぴったりの新メニューも2種追加。合計6種の味を取り揃えました。

・ **【NEW】レモンもつ鍋(¥1,680)**

レモンを敷き詰め、ゼリー状の出汁が宝石のように輝く夏にぴったりのもつ鍋です。

・ **【NEW】胡麻豆乳もつ鍋(¥1,680)**

女性に大人気の豆乳を使ったさっぱりしたもつ鍋。最後は鶏ミンチを追加して担々麺風に。

・ **明太(¥1,980)**：あご出汁仕立てのスープに、たっぷりの明太子を合わせた、“博多”を存分に感じる逸品。

・ **にんにく醤油(¥1,680)**：醤油ベースのスープでキャベツの甘みが絶妙な逸品。

・ **鶏だし塩(¥1,680)**：水炊きスープをベースとしたさっぱりの中にコクのあるスープ。

・ **辛味噌(¥1,680)**：味噌担々風で辛味がくせになる逸品。

※全て、2人前よりご注文頂けます。



## ■博多華味鳥とは

華味鳥は、トリゼンフーズの自社養鶏で育てた銘柄鶏です。

澄んだ空気が満ち、たっぷりと陽光が降り注ぐ開放鶏舎で、海藻・ハーブ等のエキスを米糠・大豆粕などに混ぜて長期発酵させた“華味鳥専用飼料”を与え、大切に育てた銘柄鶏です。肉の色がみずみずしく、鶏肉特有の臭みが抑えられ、はっきりとした旨みと歯ごたえが特徴です。

## ■水炊き・もつ鍋・鳥料理 博多華味鳥

伝統の水炊きと、本場のもつ鍋を、よりカジュアルに楽しめるお店。自慢の華味鳥を使った様々な鳥料理も提供しております。

### <店舗詳細>

- ・店名 : 水炊き・もつ鍋・鳥料理 博多華味鳥
- ・住所 : 渋谷区宇田川町 35-4 渋谷オークヴィレッジ 2F
- ・電話番号 : 03-5784-3787
- ・営業時間 : 17:00~23:30(月~木)、17:00~翌 2:00(金土祝前日)  
17:00~23:00(日・祝)
- ・面積 : 60坪 / 90席 (個室あり)



## ■トリゼンフーズ株式会社

トリゼンフーズは養鶏から加工、商品開発、販売、飲食店経営まで鶏肉に関する事業を一貫して手掛ける会社です。鶏肉を中心とした卸、鶏肉加工食品の企画・販売、自社ブランド商品の水たきスープ、ぽん酢、ドレッシング等を通信販売や全国の百貨店・スーパーにて販売。また、飲食事業では水たき料亭「博多華味鳥」をはじめとする様々な業態の店舗を、福岡を中心に、東京・大阪・愛知・広島など日本国内だけでなく、中国や台湾など海外でも展開中。

## ■企業情報

- 会社名 : トリゼンフーズ株式会社
- 住所 : 福岡市博多区千代 1-8-13
- 代表取締役 : 河津 英弘
- 事業内容 : 養鶏から加工、商品開発、販売、飲食店経営(12 業態 43 店舗展開)
- 連絡先 : 092-641-6301 (代表)

<本件に関するお問い合わせ> トリゼンフーズ株式会社 / 飲食事業部 企画マーケティング：竹尾

TEL: 092-633-3773 E-Mail: j.takeo@hanamidori.net