

猛暑の疲れが出るこの時期にピッタリ！！
 キレのある爽やかな酸味と清々しく上品な香りで愛される
 東京では高級品の徳島県産すだちを存分にご堪能いただける、今が旬の

とりふく
【鳥福】すだちフェア

DDホールディングスの連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：澤田泰一）が運営する「鳥福」全4店舗では9月7日（金）～10月31日（水）の期間限定で、旬を迎える徳島県産のすだちを使った、「すだちフェア」を実施いたします。

今回の「すだちフェア」は、徳島県すだち・ゆこう消費推進協議会ご協力のもと、良質なすだちを使ったメニューをご提供いたします。

生産量は全国の9割以上を占め、全国第一位を誇る徳島原産のすだち。たっぷりと太陽の光を浴びて青々と育った徳島のすだちは、上質で香りが高く、キリッとした酸味が特徴です。
 徳島県のすだちに合わせ、徳島県産の地鶏「阿波尾鶏」を使用したメニューもご用意いたしました。



阿波尾鶏むね肉の
 じっくり蒸し鶏すだち挟み 790円

徳島県の地の鶏、地の果物、その二つを上手くまとめて美味な逸品に仕上げました。



つくば鶏焼き餃子
 ～すだちポン酢添え～ 750円

鶏肉餃子とすだちの相性は抜群！！
 添えてあるすだち入りのポン酢でお召し上がりください。



阿波尾鶏もも肉串～すだち添え～ 290円

徳島県西部や南部の、自然に恵まれた環境の中で、80日以上かけて丹念に飼育された高級鶏肉「阿波尾鶏」。
 その美味しさを実感いただけるようシンプルに焼いて、すだち絞ってお召し上がりいただきます。



すだち素麺 390円

素麺が見えないほど、たっぷりのすだちを敷き詰めた見た目も味わいもサッパリ涼しげな逸品です。

食事の後のお口をすだちの香りがスッキリめてくれます。



炙り鴨ロースとパクチーの すだちサラダ 890円

パクチーとすだちの香りが織りなす爽やかなハーモニーを楽しめる、炙った鴨ロースが美味しいサラダです。



水茄子とつくば鶏生ハムの すだちマリネ 490円

当店自慢の鶏生ハムを使ったマリネ。薄切りにしたすだちと和えてお召し上がりください。



手羽トコの唐揚げ 790円

希少な手羽トコの塩唐揚げをすだち or キノコ卸してさっぱりとお召し上がりください。

※価格は税抜表示です

「すだちフェア」実施店舗

柔らかくジューシーなつくば鶏の鶏料理専門店「鳥福」

筑波山麓の豊かな自然が育んだ「つくば鶏」は、鶏独特の臭みがなく、柔らかく、ジューシーなおいさとコクがあるのにさっぱりとした味わいでどんな料理にも良く合います。

つくば鶏の骨付きもも肉をオープンでじっくり焼きあげる豪快な4種の「山賊焼き」をはじめ、鶏ガラからじっくりと旨味を抽出させた濃厚な白濁のスープでお召し上がりいただく「水炊き」など、幅広いつくば鶏料理を取り揃えています。



聖橋 鳥福

<https://www.dd-holdings.jp/shops/torifuku/hijiribashi>

- 住所：千代田区神田駿河台 2-4-14 ウィーンビル 6F
- アクセス：JR 各線 地下鉄丸ノ内線 御茶ノ水駅 徒歩 2分
- 電話：03-3292-8680



上野 鳥福

<https://www.dd-holdings.jp/shops/torifuku/ueno>

- 住所：台東区上野 6-14-7 岡埜栄泉ビル 3F
- TEL：JR 各線、地下鉄各線 上野駅 徒歩 1分
- URL：03-3835-4822



水道橋 鳥福

<https://www.dd-holdings.jp/shops/torifuku/suidobashi>

- 住所：千代田区三崎町 2-22-18 西山興業水道橋ビル 4F
- TEL：J R 総武線水道橋駅 徒歩 1分
- URL：03-3261-9626



九段下 鳥福

<https://www.dd-holdings.jp/shops/torifuku/kudanshita>

- 住所：千代田区九段北 1-3-4 九段清新ビル 1・2F
- TEL：地下鉄各線・都営新宿線 九段下駅 徒歩 1分
- URL：03-3261-7606

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 担当広報：亀田
 〒108-0014 東京都港区芝 4-1-23 三田 NNビル 7F
 TEL：03-6858-2192(直通) FAX：03-6858-2193
 E-Mail：pr@dd-holdings.com / 店舗情報サイト：<https://www.dd-holdings.jp/>