

**新感覚！目玉メニューはたまごメレンゲが滴る「ふわとろこぼれ親子丼」
大阪・裏なんばに8月1日（水）炭火焼き鳥専門店「鶏尽（とりじん）」オープン
～大阪市内に5店舗の炭火焼き店を展開する「炭焼笑店陽」初の暖簾分け店～**

大阪・なんばを中心に7店舗の飲食店を展開する「炭焼笑店 陽」（本社：大阪市西区北堀江2-16-14 メルチエ北堀江1F、代表：行友裕二）は2018年8月1日(水)、裏なんばに「炭火焼き鶏 鶏尽（とりじん）」（所在地：大阪市中央区難波千日前2-21、電話：06-6556-9775）をオープンいたします。

■目玉メニューは 龍の卵を使用した“ふわふわ食感”の「ふわとろこぼれ親子丼」

当社は、2006年北堀江に魚と鶏の炭火焼きを提供する「炭焼笑店（すみやきしょうてん よう）」をオープンし、現在難波店、天満店、お初天神店、アムザ店の5店舗を展開していますが、この度「鶏に思いを尽くしたお店を作りたい！」との思いから、炭火焼き鳥専門店「炭焼笑店 鶏尽」をオープンいたします。

目玉メニューは龍の卵を使用した新感覚の親子丼「ふわとろこぼれ親子丼」（880円）で、まるでふわふわの天津飯を食べているかのようなようです。土鍋で炊いたプッチプチのご飯の上に、メレンゲ状にしたたまご餡をこぼれ落ちるほどかけ、龍の卵の卵黄と香りの良い海苔、三つ葉をトッピングした、見た目も食感もインパクト大の親子丼です。

そのほか、お造りとしても食べることができるほど新鮮な「焼き鳥串」（1本180円～）や、夏にぴったりな「冷やし冷しゃぶ」（1280円）など朝引き大和地鶏を使用した鶏料理を提供いたします。

※価格はすべて税別です。

■裏なんばの隠れ家！炭、器、内装など細部にまでこだわった自然で落ち着いたきのある店内

炭焼きに使用する炭は、白浜の炭職人の作る最高級紀州備長炭。遠赤外線効果で食材の旨味を閉じ込め、最大限に引き出します。料理をより一層引き立てるため、器は篠山立杭焼で仕上げたこだわりのものを使用します。内装は古木を使用した木造りで、年配の方でも気軽に利用できるよう、個室を設けました。自然で落ち着いたきのある雰囲気仕上げています。



「ふわとろこぼれ親子丼」
880円(税別)



メレンゲ状の餡をかける様子



イチ押し！大和肉鶏の焼き鳥盛り合わせ 580円～（税別）
※写真は1280円（税別）

店舗データ

店舗名：炭火焼き鶏 鶏尽（すみびやきとり とりじん）
住所：大阪府大阪市中央区難波千日前2-21
電話番号：06-6556-9775
席数：60席
営業時間：17時～翌3時
平均客単価：3500円



ご試食などもご用意いたします。

ぜひ、貴社媒体でお取り扱いいただきますようお願い申し上げます。

ご不明点などございましたら、お気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ先●

炭火焼き鶏 鶏尽 担当=行友（ゆきとも）
TEL：090-4975-8786 Email:you19790815@yahoo.co.jp