



## 焼鳥一筋15年の専門店が新業態！クラファンスタート初日に支援総額200万達成！ 京都駅前に焼鳥割烹「鶏匠つじや」11/29(土)オープン 京都食“財”的魅力発信、オリジナルブランド鶏使うコース（1万2,000円）1本のみ

### ■ メディア試食会のご案内 ■

日 時：2025年11月25日（火）13時～14時30分（受付は10分前から）

会 場：京都 鶏匠つじや 本店（京都市下京区堀川木津屋橋東入南町511 ツジヤビルヂング2階）

内 容：店舗・メニュー撮影、店舗・商品説明、試食のご提供、担当者インタビュー など

お申込みフォーム：<https://forms.gle/R1Y6KGLFd8NhzgS97>

※誠にお手数ではございますが**11月21日(金)17時まで**にお申込みくださいますよう、お願い申し上げます。



お申込みフォーム

株式会社TSUJIYAGROOVE（本社：京都府京都市、代表取締役：辻 英知）は2025年11月29日（土）、焼鳥割烹「京都 鶏匠つじや 本店」（京都市下京区堀川木津屋橋東入南町511 ツジヤビルヂング2階）を京都駅前にオープンします。オープンに先立ち、11月25日（火）にメディア様向け試食会を開催します。ぜひこの機会のご取材ください。



最高級備長炭で焼き上げる焼鳥



南禅寺服部豆腐の豆腐を使う  
「つじや特製ふわりつくね」



「地鶏のネギトロ」

### ■ 「いい肉の日」（11月29日）にオープン！ライブ感あふれる【つくりたて】を提供

創業以来15年間、焼鳥業態一筋の当社は、「京都 炭火串焼つじや」や「鶏出汁おでんと焼鳥つじや」など京都市内で7店舗の焼鳥業態を展開しています。今回オープンする「京都 鶏匠つじや 本店」は、これまでに培った当社のノウハウを結集させ、食材や技法にこだわった鶏料理をコース仕立てで提供する新業態です。カウンター越しに焼師や料理人の手さばきを見ながら、【つくりたて】の料理を楽しんでほしいという思いからあえて席数を絞り、コースでの提供に至りました。京都「北山杉」を使ったカウンターや照明の明るさを落とした店内は、デートや会食などにぴったりの高級感溢れる空間に仕上げています。

オープン前のファンづくりとして取り組んでいるクラウドファンディングでは、スタート初日に目標額を大きく超える200万円のご支援をいただくなど、多くの期待をお寄せいただいている。

### ■ 地元・京都食“財”的魅力詰まつたコース1本で勝負

【天】日本の四季の恵み、【地】京都の食材、【人】焼師や料理人の技と、【天地人】のコンセプトを存分に表現した料理やサービスを、コースでご提供します。食材は、これまで培った生産者とのつながりを生かし、可能な限り地元・京都産のものをそろえています。メインとなる鶏肉は、京都・亀岡の川のほとりで平飼いされ、適度な弾力と濃厚なうまみが特徴の弊社オリジナルブランド鶏「京七谷赤地鶏」を使用。このほか、京都・南丹市の八百屋「369商店」から仕入れた旬のオーガニック野菜、京丹後の海岸で手作りされた丹後絹塩などをご用意します。15年磨き上げた焼の技術を持つ焼師や大津プリンスホテルのスーシェフの経験を持つ料理人が、渾身の品々をコース仕立てで提供します。

コースは、焼鳥をメインに20種類以上の料理をお楽しみいただける「串焼と炊込御飯コース」（1万2,000円）1本のみ。焼鳥は、既存店でも人気のつくねに「京都南禅寺服部豆腐」の豆腐を使った「つじや特製ふわりつくね」や皮目のパリッとした食感とジューシーな弾力の身が特徴のものなどを、最高級備長炭でじっくりと焼き上げます。このほか、マグロの代わりに叩いた鶏ムネ肉を包む「地鶏のネギトロ」など鶏の創作料理や、炭焼きすることで甘さが引き立つ京都産地野菜、本わらび粉を使うわらび餅などをご用意。コースを通して京都の食“財”的魅力を存分に満喫いただける内容となっています。

●取材に関するお問い合わせ先●

「京都 鶏匠つじや 本店」広報事務局 担当：小村、岡本 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp



## ■コースのご紹介

提供するコースは1種類のみ。京都・亀岡の養鶏家・加藤高志さんとともに育てたオリジナルブランド鶏「京七谷赤地鶏」をはじめ、旬のオーガニック野菜や日本酒など、できる限り京都産の食材を使い日本の四季の恵みを存分にお楽しみいただけます。焼師や料理人渾身の技術で作り上げたこだわりの料理をご提供します。

### 【串焼と炊込御飯コース】 1万2,000円

前菜4品、焼鳥8品、焼き野菜2品、〆もの9品

(メニュー例)

- ・季節のワансプーン
- ・蛤とゆりねの鶏出汁茶碗蒸し
- ・京七谷赤地鶏 ささみの昆布締め
- ・京七谷赤地鶏 もも肉の炙り 実山椒添え
- ・むね串
- ・もも串
- ・手羽先串 or 手羽元串
- ・きも串
- ・せせり串
- ・地鶏のネギトロ
- ・はらみ串
- ・ばんじり串
- ・炭焼野菜 子宝芋
- ・炭焼野菜 カリフラワー
- ・つじや特製ふわりつくね串
- ・ななたに卵の鶏出汁だしまき卵
- ・京丹後 大黒本しめじと金時人参の炊込御飯
- ・京都井上漬物店さんのおつけもの
- ・黒豆素麺のつけ麺
- ・美山牛乳の自家製アイス
- ・柿とラフランスの白ワインジュレ
- ・つくりたて本わらび餅
- ・無農薬宇治抹茶 or 珈琲



パリっとした皮とジューシーな  
弾力のもも



南丹市「369商店」の旬の野菜を  
炭焼きで提供



地元・京都の旬の食材をふんだんに  
使う炊込御飯

## ■店舗概要

名 称：京都 鶏匠つじや 本店

住 所：京都市下京区堀川木津屋橋東入南町511 ツジヤビルディング2階

電話番号：075-365-0022

営業時間：18時～20時、20時30分～23時（年内は18時～20時のみ）

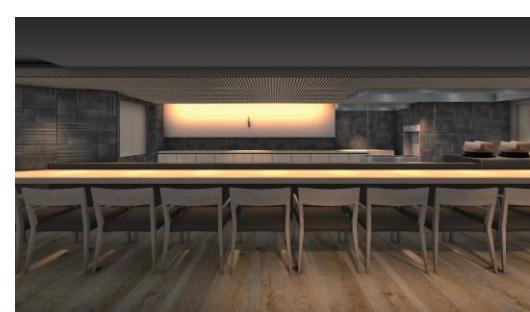
定 休 日：無し 客 単 価：15,000円

店舗面積：35坪 席 数：カウンター12席、座敷12席まで

公式Instagram：[https://www.instagram.com/torishow\\_tsujiya/](https://www.instagram.com/torishow_tsujiya/)

クラウドファンディング掲載URL：

[https://campfire.jp/projects/883628/preview?token=26ce6qpf&utm\\_campaign=cp\\_po\\_share\\_c\\_msg\\_projects\\_show](https://campfire.jp/projects/883628/preview?token=26ce6qpf&utm_campaign=cp_po_share_c_msg_projects_show)



京都「北山杉」のカウンターを設置する店内

## ■運営会社

社 名：株式会社TSUJIYAGROOVE

代 表 者：代表取締役 辻 英知

本社所在地：京都市下京区南町511

設 立：2014年5月 資 本 金：300万円

業 務 内 容：飲食店運営（全7店舗）

「京都 炭火串焼つじや」「鶏出汁おでんと焼鳥つじや」「鶏出汁餃子と焼鳥つじや」など

会 社 H P：<https://www.kyoto-tsujiya.com/corporate/>

●取材に関するお問い合わせ先●

「京都 鶏匠つじや 本店」広報事務局 担当：小村、岡本 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp



「京都 鶏匠つじや 本店」広報事務局宛

## ご出席返信シート送付先

**FAX : 06-6233-8778**

**MAIL : pr@raple.co.jp**

**お申込みフォーム : <https://forms.gle/R1Y6KGLFd8NhzgS97>**



お申込み用QRコード

### ■「京都 鶏匠つじや 本店」メディア試食会のご案内■

日 時：2025年11月25日（火）13時～14時30分（受付は10分前から）

会 場：京都 鶏匠つじや 本店（京都市下京区堀川木津屋橋東入南町511 ツジヤビルヂング2階）

取材内容：店舗・メニュー撮影、店舗・商品説明、試食のご提供、担当者インタビュー など

※誠にお手数ではございますが**11月21日(金)17時までに**返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

貴媒体名／番組名

貴社名

掲載・放送予定日 2025年 ( ) 月 ( ) 日

お名前 計 ( ) 名

TEL／FAX

E-mail

当日ご連絡先

ご撮影 有 (スチール / ムービー) ・ 無

個別取材のご希望 有 ・ 無

備考

●取材に関するお問い合わせ先●

「京都 鶏匠つじや 本店」広報事務局 担当：小村、岡本 TEL : 06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp