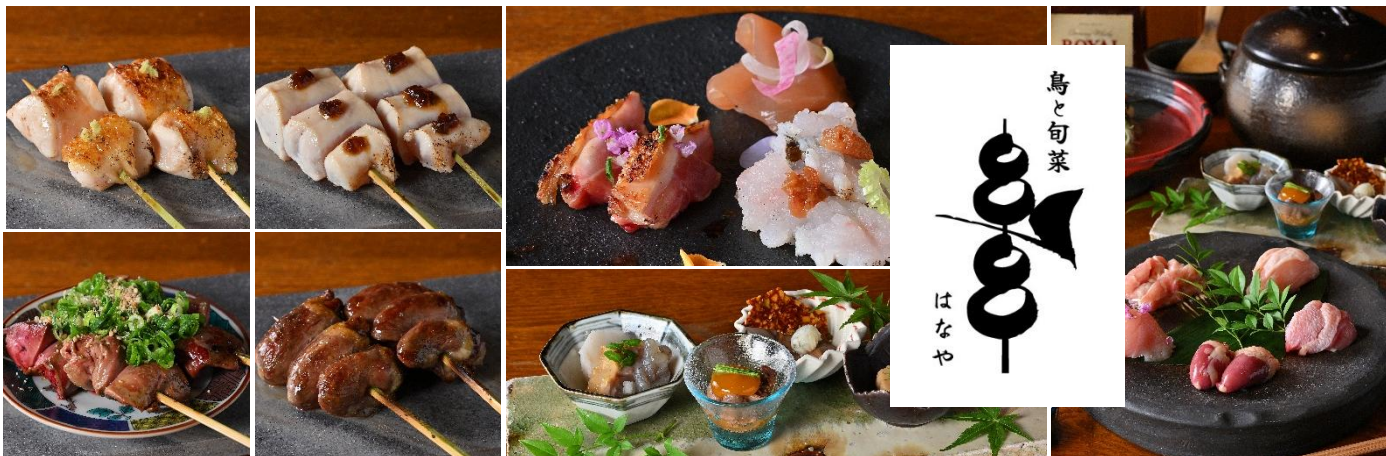


## 京赤地鶏、熊野地鶏、大摩桜まで。 “鶏を選んで味わう”楽しさを北新地で。

### 6月22日(月) 16:00～「鳥と旬菜878」NEW OPEN!

株式会社HASSIN(本社:大阪府大阪市浪速区恵美須東、代表取締役社長:東 直人)は、2026年6月22日(月)北新地エリアに「鳥と旬菜878」(住所:大阪市北区曽根崎新地1-2-17)をオープンいたします。



878(ハナヤ)では、京赤地鶏や熊野地鶏をはじめとする複数種の地鶏を使用し、焼鳥、鶏焼、地鶏のすき焼き、山椒鍋など、多彩な鶏料理をご提供します。銘柄や部位ごとに異なる肉質、旨み、香りを、職人の火入れやお客様自身で焼き上げる七輪焼きなど、料理ごとに異なる楽しみ方で味わっていただける一軒です。

#### 複数種の地鶏を使い分け、生産者のこだわりまで味わう

地鶏の味わいは、血統や飼育期間、育つ環境、運動量、飼料などによって大きく変わります。じっくり時間をかけて育てられた鶏は、肉質に弾力やコクが生まれやすく、適度に運動して育った鶏は、噛むほどに旨みを感じられるしっかりとした身質に。さらに、血統によっても脂の入り方や香り、歯ごたえが異なり、同じ部位であっても銘柄ごとに違った表情を見せてくれます。

878(ハナヤ)で主に使用する京赤地鶏は、きめ細かな肉質と上品な旨みが魅力。ほどよい歯ごたえとジューシーさがあり、クセが少なく、むねはしっかりと繊細に、ももは旨みと脂のバランスを楽しめます。

一方、熊野地鶏は、赤みのある肉質としっかりとした弾力、濃厚なコクが特徴です。噛むほどに風味が広がり、ももや手羽など、肉の旨みをしっかり感じられる部位でより力強い味わいをお楽しみいただけます。

主要な2種の地鶏に加え、濃厚な旨みと肉の存在感を持つ大摩桜のささみレア焼きや、博多地鶏のぼんじり、その日の朝に締めた新鮮な朝引き鶏もご用意。

ただ鶏を食べるのではなく、銘柄ごとの違いを知り、部位ごとの味わいを比べ、生産者が育てた鶏の個性を職人の技を通して感じる。そんな、鶏料理の奥深さに触れられる食体験をお届けします。

#### 1階は職人が焼き上げる焼鳥、2階は七輪で楽しむ鶏焼

1階カウンターでは、職人が炭火の前に立ち、地鶏を最もおいしい状態で焼き上げる焼鳥料理をご提供いたします。火入れ、塩加減、脂の落とし方までを見極めながら、一串一串を丁寧に仕上げる焼鳥は、素材の持ち味と職人の技を同時に味わえる一品です。

一方、2階の個室では、テーブルに設置された炭火の七輪でお客様自身が焼き上げる「鶏焼」をお楽しみいただけます。焼鳥が“職人に委ねる一串の完成形”であるのに対し、鶏焼は“焼肉のように自分好みの火入れで楽しむ鶏料理”。部位ごとの焼き上がりや香ばしさの変化を感じながら、地鶏の旨みをより自由に堪能していただけます。

さらに、2階では鶏焼のほか、地鶏のすき焼きや山椒鍋もご用意。炭火で香ばしく味わう鶏焼、割下と卵でまるやかに楽しむすき焼き、山椒の香りが地鶏の旨みを引き立てる鍋料理など、同じ鶏でも異なる表情をお楽しみいただけます。

#### 接待や会食、大切な日の食事にもふさわしい北新地の一軒

客単価は8,000円～10,000円を想定。落ち着いた雰囲気の中で、上質な鶏料理をゆっくりと楽しめる「鳥と旬菜878」は、接待や会食、記念日、少人数での食事など、大切な方をもてなすシーンにも最適です。

職人の所作を間近に感じながら食事を楽しむカウンター、周囲を気にせず過ごせる個室など、シーンに合わせた過ごし方ができるのも魅力。北新地で、料理の質はもちろん、時間そのものを大切にしたい日に選びたい一軒です。

## 鶏料理を引き立てる旬の逸品

メインとなる鶏料理のほか、食事の流れに奥行きを添える一品料理もご用意いたします。

熊野地鶏から丁寧にとったブロードで仕上げる「旬魚の煮物」は、鶏の旨みと旬魚の味わいが重なる一品。メのお料理には、京都の老舗米問屋「八代目儀兵衛」の米を使用した「鳥と旬菜の土鍋ご飯」など、炭火焼きや鍋料理の余韻とともに、最後の一口まで楽しめる内容です。

## おすすめメニュー



串焼き(1本)418円(税込)～  
※写真は熊野地鶏の胸焼き



地鶏の炭火七輪焼き 1種  
1,078円(税込)～



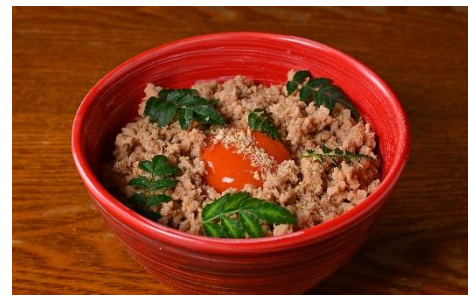
878前菜盛り合わせ  
1,408円(税込)～



地鶏二種と旬魚の造り盛り合わせ  
2,200円(税込)



炭火で焼き上げた合鴨もも肉と焼き白ネギ  
1,760円(税込)



そばろ丼  
1,628円(税込)

### ■「鳥と旬菜878」店舗概要

店名：鳥と旬菜 878 (トリトシュンサイ ハナヤ)  
住所：大阪市北区曽根崎新地1-2-17  
営業時間：11:30～14:00 | 17:00～23:00  
客単価：8,000円～10,000円  
席数：23席  
定休日：日・祝

### ■会社概要

会社名：株式会社HASSIN  
代表者：東 直人  
住所：大阪府大阪市浪速区恵美須東2-1-22



是非、貴社媒体でお取扱い頂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い合わせくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社Collection PR事務局 担当：濱野・高尾・西脇 E-mail: info@collection-grp.com