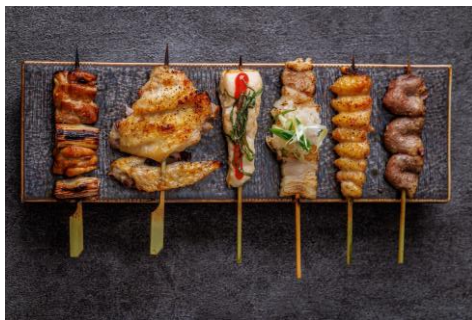


焼鳥一筋20年のつじやが手がける鶏専門店！“鶏出汁おでん”と“炭火焼鳥”が看板メニュー 京都の台所・錦市場近くに「鶏出汁おでんと焼鳥つじや」 10/16(金)オープン、フレンチ風ソースで食べる「海老しゃぶおでん」など“オシャレおでん”も

株式会社TSUJIYAGROOVE（本社：京都府京都市、代表取締役：辻 英知）は2026年10月16日（金）、「鶏出汁おでんと焼鳥つじや 錦市場堺町店」（京都市中京区錦市場堺町下ル八百屋町549番地）を京都・錦市場近くにオープンします。鶏出汁と和出汁のダブル出汁で作る“鶏出汁おでん”、炭焼一筋20年の技術で焼き上げる“炭火焼鳥”をご提供します。



鶏出汁と和出汁のダブル出汁で作るおでん



熟練の技術で焼き上げる“炭火焼鳥”



鶏だしで炊く具だくさんの釜飯

■ “祭”をテーマにした店内で、おでんや炭火焼鳥をオシャレに楽しむ

「鶏出汁おでんと焼鳥つじや」は、鶏出汁で炊いたおでんと備長炭でじっくり焼いた焼鳥をお楽しみいただけるお店です。2019年11月にオープンした京都駅近くの1号店は、女子会やデート利用を中心に幅広い層にご利用いただいています。2号店となる錦市場堺町店は、地下鉄四条駅、阪急烏丸駅から徒歩5分、京都の台所「錦市場」近くに位置します。観光エリアとビジネス街に隣接し、国内外から京都を訪れる観光客と周辺で働くビジネスパーソンの両方をターゲットに据えます。

店舗は、京都の飲食店のデザインを数々手がけた建築デザイナー・藤田卓彦さんが「祭」をテーマにデザイン。石畳を進む店舗入口には、のれんの上にしめ縄を装飾し日本らしいデザインを意識。最大44人でご利用いただける2階には、大相撲のつり屋根をイメージした巨大な装飾を設置。日本らしさ、京都らしさを意識した店内で、おでんと焼鳥をおしゃれにお楽しみいただけます。

■ 焼鳥一筋20年のつじやが、二大大衆料理“おでん”と“焼鳥”をオシャレに進化

焼鳥一筋20年の当社が、これまで積み重ねてきた技術で焼く“炭火焼鳥”と、鶏ガラをじっくり炊いた“鶏出汁”と“和出汁”を合わせた特製出汁で仕込むおでんを提供します。素材の味そのものを楽しめる定番おでん（350円～）は、超厚切りの大根や口に入れた瞬間出汁が広がる南禅寺の老舗豆腐店「服部」の厚揚げなど16種類をご用意。このほか、「鴨と九条ネギ」（650円）、エビみそと和出汁を合わせたフレンチ風ソースで食べる「海老しゃぶおでん 海老味噌ソース」（790円）など、相性の良い食材と調味料を合わせた創作おでんもご提供します。焼鳥（260円～）は、熟練の焼師が炭火でじっくりと焼き上げ、皮はパリッと、身はジューシーに仕上げます。ふんわりとした食感が特徴のつじや名物・つくねをはじめ、定番のももやせせりのほか、ももの一部分「ソリレス」やハツとレバーをつなぐ部位「こころのこり」など希少部位を含め約20種類をご用意。このほか、九条ネギを合わせた「トロトロレバ刺し」（790円）や「南禅寺服部豆腐と生ハムのサラダ」（1,190円）、炭焼もも肉と牡蠣とともに鶏出汁で炊いた釜めし（1,900円）など一品料理もご提供いたします。

■ 店舗概要

名 称：鶏出汁おでんと焼鳥つじや 錦市場堺町店
住 所：京都市中京区錦市場堺町下ル八百屋町549番地
電話番号：075-746-7296（な一夜何人来るー？）
営業時間：16時～22時30分（L.O. 22時）
客 単 価：5,000円 定 休 日：無し（12月までは週1回休み）
店舗面積：46.68坪
席 数：80席（1階＝カウンター12席、テーブル24席、2階＝テーブル44席）
公式Instagram：https://www.instagram.com/tsujiya_Nishiki/

店舗入口▶



●取材に関するお問い合わせ●

担当：中川 TEL：075-322-5252 E-mail：tsujiyast@gmail.com

メディア関係者さま限定で店頭でのご試食もご用意しております。ご不明な点はお気軽にお問い合わせ下さいませ。

■メニューのご紹介（一部）

※価格は全て税込み

【おでん】



鶏出汁おでんの盛り合わせ

なつかしおでん

濃厚蘭王たまご	350円
糸こんにゃく	350円
ロールキャベツ	350円
京のごぼう天	350円
南禅寺服部豆腐のあつあげ	400円
厚切り大根	400円
など16種類	

創作おでん

みょうがと焼きナス	450円
たこと香草バター	550円
広島牡蠣とほうれん草	650円
鴨と九条ネギ	650円
出汁巻と千丸湯葉	650円
海老しゃぶおでん 海老味噌ソース	790円
など9種類	



海老しゃぶおでん 海老味噌ソース



広島牡蠣とほうれん草



鴨と九条ネギ

【炭焼焼鳥】



もも【タレ】	260円	せせり【塩】	300円
とりねぎ【タレ】	260円	つじや特製つくね【卵黄付】	350円
ぼんじり【塩】	260円	豚バラ串【おろしポン酢】	350円
すなずり【塩】	260円	カマンベールチーズの西京焼串	480円
はらみ【塩ダレ】	280円	炭火焼鳥 おまかせ五本盛合せ	1,200円
手羽先【塩】	280円	など約20種類	
ソリレス【塩】	280円		
こころのこり【タレ】	280円		

【その他】



トロトロレバ刺し
790円



南禅寺 服部豆腐と生ハムのサラダ
1,190円



炭焼もも肉と牡蠣の釜めし
1,900円

【ドリンク】

「黒龍」「蒼空」「作」などの日本酒（100ml、790円～）のほか、「生絞りレッドグレープフルーツサワー」（690円）「宇治抹茶ハイ」や果実酒「梅乃宿みっくすじゅーす酒」（以上790円）などアルコール含め約50種類をご用意しております。

■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10店舗）

「京都 炭火串焼つじや」（4店舗）「鶏出汁餃子と焼鳥つじや」（1店舗）

「鶏出汁おでんと焼鳥つじや」（2店舗）「炭焼野菜と焼鳥つじや」（2店舗）

「京都 鶏匠つじや」（1店舗）

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

●取材に関するお問い合わせ●

担当：中川 TEL：075-322-5252 E-mail：tsujiyast@gmail.com

メディア関係者さま限定で店頭でのご試食もご用意しております。ご不明な点はお気軽にお問い合わせ下さいませ。