

各位

2025年5月2日
株式会社大庄

初の東北進出!! GWの5/3、盛岡大通に宮崎直送の 絶品焼き鳥『とり家えび寿』オープン! 記念の半額イベントも

半額は5/9(金)・5/10(土)!見逃すな



「庄や」などの大衆酒場を全国で展開する株式会社大庄(東京都大田区、代表取締役社長:平了壽)は、GWど真ん中の2025年5月3日(土)、岩手県盛岡市の大通商店街に東北で初出店となる“宮崎産の旨い鳥『とり家えび寿(とりやえびす)』”盛岡大通店をオープンします。『とり家えび寿』は鶏料理を看板メニューとする“旨くて安い”大衆酒場です。最大のウリは、宮崎県産の若鶏を産地直送する抜群の鮮度を誇る豊富な部位の鶏肉。名物は、鮮度を保つためあえて串打ちしないで皿盛りにて提供するスタイルの焼き鳥です。神奈川の武蔵小杉店や東京の恵比寿店をはじめ各店は連日満席。感動するほどジューシーで旨いと言われる若鶏焼きを東北盛岡の方々にも味わっていただきたいという思いからの出店です。

このような思いから、2025年5月9日(金)・10日(土)の2日間限定ですが、人気の若鶏焼き全13品を“半額”にて提供する記念イベントを開催します(詳細後述)。

“旨くて安い”鶏料理専門の大衆酒場『とり家ゑび寿』



▲神奈川・武蔵小杉店(1号店)の活況ぶり

“宮崎産の旨い鳥「とり家ゑび寿」”は、その看板にもあるように、宮崎産のフレッシュで旨い鶏の「骨付きもも」「むね」「手羽先」の定番部位をはじめ、「レバー」「ハツ」「砂肝」など鮮度が命の部位や、「フクラハギ」「せせり」「ぼんじり」などの通好みの部位、さらには1羽に1つしかとれない希少部位「Vチキン」など素材を生かした鶏肉料理をリーズナブルな価格で提供する、毎日通える“旨くて安い”大衆酒場です。

神奈川の武蔵小杉店(1号店)や東京の恵比寿店をはじめ、各店はこの鶏の虜になった人々で活気に溢れ、連日満席です。

うまさと鮮度がハンパない秘密

使用する鶏が旨い理由は、宮崎の温暖な大自然の中、霧島連山からの霧島裂罅水(きりしまれっかすい)と呼ばれるミネラルたっぷりの天然地下水を飲み、自然の飼料でストレスなく育つ生後49日という若々しく清らかな若鶏を使用しているから。また、その若鶏を宮崎で加工し超速で盛岡に直送するため鮮度抜群なことはもちろん、その鮮度を保つため人の手に触れることをできるだけ避け、串にして3本~4本分の肉を敢えて串打ちにせず直火焼きにして皿盛りで提供します。これにより、臭みがない若鶏ならではの脂の甘さ、みずみずしくジューシーなフレッシュ感、程よく締まってプリプリと弾力がある肉質をダイレクトに味わえます。



▲霧島連山のミネラル水で育つ鳥



▲ライブ感が訪れる人々の食欲を誘う

押しのメニューは、もも・レバー・せせりなどその日のお勧め部位6種を盛り合わせ食感や味わいの違いを楽しめる「ミックス焼き」(通常780円税込)や、もも肉1本分の豪快な「特大もも焼き」(通常980円税込)、特製塩ダレで漬け焼きにする全く臭みがないと評判の「ハツ焼き」や「レバー焼き」(各通常480円税込)など、絶妙な火加減と塩加減で部位それぞれの旨味を最大限に引き出します。加えて、希少部位“Vチキン”をカリッとスパイシーに揚げた「勝利の唐揚げ」(通常500円税込)は、キリっとした辛口生ビールのアサヒスーパードライと相性抜群。さらに、カウンター席に囲まれた焼き場を舞台に調理人が魅せるように肉を豪快に焼きあげるライブ感満載の演出によって、旨さもひとしおです。



▲「ミックス焼き」(通常780円税込)



▲「特大もも焼き」(通常980円税込)



▲「勝利の唐揚げ」(通常500円税込)

インパクトあるニワトリの看板が出迎えます



ロケーションは、盛岡随一の繁華街「盛岡大通商店街」のど真ん中、大通2丁目。コミカルでインパクトあるニワトリの看板が目を引きまます。ひとり一寸一杯もよし、家族での食事や仲間との飲み会、会社での宴会にも、旨くて安い『とり家ゑび寿』は重宝します。

▲盛岡大通でひと際目立つトリのオブジェ

【オープン記念「人気の若鶏焼き13品“半額”イベント」 概要】

■実施店舗：新店舗『とり家ゑび寿』盛岡大通店

■実施内容：若鶏焼き 13品を全て半額で提供

「特大もも焼き」通常 980 円→半額 490 円、「辰ちゃん焼き（特製タレ）」通常 780 円→半額 390 円、「せせり焼き」通常 580 円→半額 290 円、「フクラハギ」通常 580 円→半額 290 円、「ハツ焼き」通常 480 円→半額 240 円、「むね焼き」通常 580 円→半額 290 円、「レバー焼き」通常 480 円→半額 240 円、「砂肝焼き」通常 480 円→半額 240 円、「皮焼き」通常 390 円→半額 190 円、「つくね焼き」通常 680 円→半額 340 円、「手羽先焼き」通常 580 円→半額 290 円、「肩カルビ」通常 580 円→半額 290 円、「ぼんじり」通常 450 円→半額 225 円（すべて税込）

■実施日程：2025年5月9日（金）、5月10日（土） ※イベント日の予約は受付不可



【新店舗『とり家ゑび寿』盛岡大通店 店舗概要】

- 店名 とり家ゑび寿（とりやえびす）盛岡大通店
- オープン 2025年5月3日（土）
- 所在地 〒020-0022 岩手県盛岡市大通 2-7-23 M&M2 ビル 2階
- 電話 019-601-3280 ※イベント日の予約は受付不可
- WEB予約 <https://yoyaku.toreta.in/daisyo-5390>（24時間受付可）
- 営業時間 17:00～翌2:00（日曜は23時まで）
- 定休日 月曜定休（5月5日は休まず営業）
- 客席数 76席（47.9坪）
- 平均予算 2,300円/人（想定客単価）



■本リリースについてのお問い合わせ■



株式会社大庄 広報室
TEL:03-5764-2270(広報室直通)
e-mail : koho-info@daisyo.co.jp