

【名古屋・錦】9/5・9/6は半額!! “あの驚愕の焼き鳥” 大衆酒場『とり家えび寿』オープン!

希少部位含む13品がすべて半額! 売り切れ御免



名古屋の皆様へ朗報! 『庄や』『大庄水産』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:平了寿)は、愛知県名古屋市・錦に、宮崎産の旨い鳥『とり家えび寿(とりやえびす)』18店舗目となる錦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。最大の特徴は、宮崎県から直送される、自然豊かな霧島山麓で飼育された鮮度抜群の若鶏の10種類以上の貴重な部位をリーズナブルに楽し

めること。名物の焼き鳥は、あえて串打ちせず皿盛りで提供するスタイルにより、鮮度と旨みを最大限に引き出しています。多くのお客様が“こんな新鮮な焼き鳥は初めて”と驚いた若鶏焼きを、ぜひ味わっていただきたいという思いから、2025年9月5日(金)・6日(土)の2日間限定で、若鶏焼き全13品を“半額”にて提供する開店記念イベントを開催します。

【オープン記念「名物 若鶏焼き13品 “半額” イベント」概要】

■実施店舗: 新店舗『とり家えび寿』 錦店

■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195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9月5日(金)、9月6日(土)

※イベント日の予約は受付不可



若鶏焼きが“旨くて安い”！毎日通える大衆酒場『とり家えび寿』

『とり家えび寿』は、鮮度抜群の宮崎産若鶏を使った多彩な鶏料理を、毎日通えるリーズナブルな価格で楽しめます。定番の「もも」「むね」「手羽先」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」といった通好みの部位、さらに1羽に1つしかとれない希少部位「Vチキン」まで、素材の魅力を引き出した専門店ならではのメニューを揃えます。東京では、恵比寿や大手町などのオフィス街で働く多くの常連客に親しまれ、連日活気にあふれた賑わいを見せています。

▶連日活気にあふれる
店舗の様子



“旨くて安い”そして“フレッシュ”！『とり家えび寿』のこだわり



▲新鮮さに虜になる人も多い「ハツ焼き」(通常480円)

使用する鶏の美味しさの理由は、宮崎の温暖な大自然の中、霧島連山の「霧島製塩水(きりしまれっかすい)」と呼ばれるミネラル豊富な天然地下水を飲み、自然の飼料で育てられることにあります。生後49日という若々しく清らかな若鶏を、加工後すぐに直送することで抜群の鮮度を実現。さらに、その鮮度を最大限に活かすため、人の手に触れる回数を極力減らし、串打ちをしない直火焼きの皿盛りで提供します。皿盛りの量は、通常の焼き鳥の3～4本分に相当し、食べ応えのあるボリューム。若鶏ならではの脂の甘さ、みずみずしくジューシーで弾力のある食感が楽しめます。

『とり家えび寿』を訪れたら、まずは、「レバー焼き」「ハツ焼き」(各通常480円税込)といった、素材の鮮度がダイレクトに感じられる部位がおすすめ。職人が自家製の特製塩ダレで丁寧に揉み込み、部位ごとに最適な火加減で仕上げることで、シンプルながら奥深い素材本来の旨味が味わえます。この他、圧倒的な人気を誇る「せせり焼き」(通常580円税込)や、もも肉1本分を豪快に焼き上げる「特大もも焼き」(通常980円税込)など、10種類以上の豊富な部位を揃えます。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、カリッとした辛口樽生ビール「アサヒスーパードライ」との相性も抜群です。カウンター席に囲まれた焼き場を舞台に職人が豪快に焼きあげる姿はライブ感満載。旨さもひとしおです。



▲「特大もも焼き」(通常980円)

新店舗『とり家えび寿』 錦店 概要

- 店舗名:『とり家えび寿(とりやえびす)』 錦店
- 開店日:2025年9月5日(金)
- 所在地:愛知県名古屋市中区錦3丁目13-25 佐藤ビル地下1階
- 電話:052-364-8858 ※イベント日の予約は受付不可
- WEB予約(24時間受付可カンタン予約)
<https://yoyaku.toreta.in/daisyo-5388/#/>
- 営業時間:[月~土] 18:00~翌4:00
- 定休日:日曜・祝日
- 客席数:92席(46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 担当: 都筑(つづき)
TEL: 03-5764-2270 Mail: koho-info@daisyo.co.jp

板前がやるWebの酒場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中