

## 名古屋の錦で衝撃の4日間!! 超鮮度の焼き鳥が安い! 『とり家ゑび寿』4/27から大特価

ハイボール・サワーは何杯飲んでも1杯199円!



宮崎産の旨い若鶏焼きが人気の大衆酒場『とり家ゑび寿(とりやえびす)』錦店(運営:株式会社大庄)は、名古屋屈指の飲食店激戦区・錦三丁目でのオープンから、おかげ様で半年を迎えることができました。これを記念して、2026年4月27日(月)から4月30日(木)までの4日間限定で「名物 大特価イベント」を開催します。日頃の感謝を込め、人気の「特大もも焼き」(通常980円→780円)、「せせり焼き」(通常580円→420円)、「つくね焼き」(通常680円→500円)をはじめ、「ゑび寿 チキンナゲット」(通常550円→380円)、「玉子焼き」(通常480円→350円)、「鶏白湯(ばいたん) ラーメン」(通常750円→550円)の全6品を赤字覚悟の特別価格で提供します。さらに、期間中は「ブラックニッカハイボール」(通常450円)と「梅風味サワー」(通常350円)が何杯飲んでも1杯199円です。この絶好の機会を見逃すな!!

# 安くて旨いは当たりまえ！若鶏焼き専門店『とり家ゑび寿』のこだわり！



▲「特大もも焼き」  
通常980円→780円



▲「せせり焼き」  
通常580円→420円



▲「つくね焼き」  
通常680円→500円



▲「鶏白湯ラーメン」  
通常750円→550円

『とり家ゑび寿』は、鮮度抜群の宮崎産若鶏を使った多彩な鶏料理を、コスト良く楽しめる大衆酒場です。専門店ならではの強みで、10種類以上の豊富な部位を揃えます。

当店の鶏肉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「霧島裂罅水(きりしまれつかすい)」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、超速で直送。翌日には店舗へ届くので、みずみずしさあふれる鮮度を実現しています。

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、あえて串打ちをしない直火焼きの「皿盛り」で提供するのが最大の特徴です。

皿盛りの量は、通常の焼き鳥の3~4本分に相当し、ボリューム満点。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焼き上げることで、奥深い素材本来の旨味が味わえ、みずみずしくジューシーながら、弾力ある食感が楽しめます。ぜひ、この絶好の機会に立ち寄って、旨い鶏を“お得”に味わってください。



## オープン半年記念 大特価イベント

■実施店舗:『とり家ゑび寿』錦店 限定

■実施概要:「特大もも焼き」通常980円→780円、「せせり焼き」通常580円→420円、「つくね焼き」通常680円→500円、「ゑび寿 チキンナゲット」通常550円→380円、「玉子焼き」通常480円→350円、「鶏白湯ラーメン」通常750円→550円で提供

さらに、イベント期間中は、「ゑび寿ハイボール」(通常450円)と「ゑび寿サワー」(通常350円)を何杯飲んでも1杯199円で提供します(すべて税込)

■実施日程:2026年4月27日(月)~4月30日(木)の4日間限定

## 『とり家ゑび寿』錦店 店舗概要

■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

■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



## 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

TEL:03-5764-2270 Mail:koho-info@daisyo.co.jp