

## 2018年、注目を集める“福岡の食“といえば博多坦々麺！

水炊き・もつ鍋・鳥料理「博多華味鳥」が、辛さが食欲を増進する、

夏こそ食べたくなる水炊き「博多式辛胡麻担々水炊き」を7月14日よりスタート！

福岡を代表するブランド鶏である「博多華味鳥」の養鶏から加工、商品開発、販売、飲食店の経営までワンストップで手掛ける、トリゼンフーズ株式会社（本社：福岡市博多区、代表取締役：河津 英弘）は、水炊き・もつ鍋・鳥料理 博多華味鳥 渋谷店にて、夏でも楽しめる水炊きの新メニュー「博多式辛胡麻担々水炊き」を7月14日(土)より期間限定で販売致します。



### ■博多式辛胡麻担々水炊き

福岡を代表する郷土料理である水炊きは、現在盛り上がりを見せる博多の夏の風物詩「博多祇園山笠」でも、男性陣のスタミナ補給に欠かせない料理となっており、暑い夏でも一般的に食されています。その水炊きを、夏でも食べたくなるように、四川風香辛料を加え、花椒の程良い痺れと唐辛子の辛さが楽しめる辛い水炊きにアレンジ。辛いものが食べたくなる夏にぴったりのメニューに仕上げました。続々と東京進出が進む博多坦々麺風のスープに、華味鳥の唐揚げを入れる事で、新しい水炊きを表現しました。

■博多式辛胡麻担々水炊き：¥2900(お一人様/税込) ※2名～注文可能 ※ちゃんぽん麺/¥230(1人前)

### ■博多華味鳥とは

華味鳥は、トリゼンフーズの自社養鶏で育てた銘柄鶏です。

澄んだ空気が満ち、たつぷりと陽光が降り注ぐ開放鶏舎で、海藻・ハーブ等のエキスを米糠・大豆粕などに混ぜて長期発酵させた“華味鳥専用飼料”を与え、大切に育てた銘柄鶏です。肉の色がみずみずしく、鶏肉特有の臭みが抑えられ、はっきりとした旨みと歯ごたえが特徴です。

## ■水炊き・もつ鍋・鳥料理 博多華味鳥

伝統の水炊きと、本場のもつ鍋を、よりカジュアルに楽しめるお店。自慢の華味鳥を使った様々な鳥料理も提供しております。

### <店舗詳細>

- ・店名 : 水炊き・もつ鍋・鳥料理 博多華味鳥
- ・住所 : 渋谷区宇田川町 35-4 渋谷オークヴィレッジ 2F
- ・電話番号 : 03-5784-3787
- ・営業時間 : 17:00~23:30(月~木)、17:00~翌 2:00(金土祝前日)  
17:00~23:00(日・祝)
- ・面積 : 60坪 / 90席 (個室あり)

水炊き・もつ鍋・鳥料理  
博多華味鳥  
HANAMIDORI



## ■トリゼンフーズ株式会社

トリゼンフーズは養鶏から加工、商品開発、販売、飲食店経営まで鶏肉に関する事業を一貫して手掛ける会社です。鶏肉を中心とした卸、鶏肉加工食品の企画・販売、自社ブランド商品の水たきスープ、ぽん酢、ドレッシング等を通信販売や全国の百貨店・スーパーにて販売。また、飲食事業では水たき料亭「博多華味鳥」をはじめとする様々な業態の店舗を、福岡を中心に、東京・大阪・愛知・広島など日本国内だけでなく、中国や台湾など海外でも展開中。

### ■企業情報

- 会社名 : トリゼンフーズ株式会社
- 住所 : 福岡市博多区千代 1-8-13
- 代表取締役 : 河津 英弘
- 事業内容 : 養鶏から加工、商品開発、販売、飲食店経営(12 業態 43 店舗展開)
- 連絡先 : 092-641-6301 (代表)

<本件に関するお問い合わせ> トリゼンフーズ株式会社 / 飲食事業部 企画マーケティング: 竹尾

TEL: 092-633-3773 E-Mail: j.takeo@hanamidori.net