

地鶏を知り尽くした「塚田農場」が名物地鶏料理に“驚き”と“感動”をプラス！ 実山椒香る朴葉味噌の「地鶏炭火焼」や、完成に6年かかった「手羽餃子」など 全10品の冬季限定メニューを提供開始

株式会社エー・ピーカンパニー（本社：東京都港区、代表取締役社長：米山久）が運営する「塚田農場」（宮崎県日南市塚田農場、宮崎県日向市 塚田農場、鹿児島県霧島市 塚田農場）は、1月22日（水）より全10品の「冬のおすすめ」を提供いたします。

美味しさはもちろん、“驚き”と“感動”がある、冬季限定メニューをぜひこの機会にご体験ください。



【冬のおすすめメニューのご紹介】

・名物地鶏の山椒味噌炭火焼 1,380円（税別）

炭火で丁寧に焼き上げた地鶏の手羽元、むね、ふりそでに朴葉（ほおば）がほんのりと香り、さわやかな実山椒の風味と麦味噌のコク深い旨味が広がる、この時期だけの「地鶏炭火焼」のアレンジメニューです。

実山椒と鹿児島県「藤安醸造」の粒感の残った麦味噌は、食感も楽しくやみつきになること間違いなし！シビレ好きな方は、お好みで追い山椒をたっぷりとかけてお召し上がりください。

・手羽餃子 <一本> 380円（税別）

一本、一本地鶏の手羽につくねを詰め込んで、パリッとジューシーに香ばしく焼き上げました。アツアツでプリプリ食感の手羽から肉汁がジュワツと溢れ出します！

地鶏の手羽先は、火の入れ方がとても難しく、一般的な手羽餃子のように揚げるということはできず、何度も何度も研究を重ね、納得の味にたどり着くまで6年を費やしました。



・半熟塚だまメンチカツ 480円（税別）

こだわりの当社オリジナル卵「塚だま」を和牛 100%の挽肉で贅沢に包み込みました。サクサクの衣にかぶりつくと和牛の肉汁がジュワツとあふれ、さらに濃厚な卵黄がとろ〜り...



醤油・味噌の「サクラカネヨ」ブランドで知られる「吉村醸造」（鹿児島県）が本気で造った、ウスターソースでもなくとんかつソースでもない、従来のソースにはなかったフルーツの旨みと味の深みを持つ贅沢な“第3のソース”「The 3rd Sauce」をかけてお召し上がりください。

※「塚だま」は地鶏の卵ではありません



・牡蠣ごろホイル焼き 780円（税別）

かつての人気メニューが復活！広島産のぷりぷりの真牡蠣に店仕込みの特製イカわたソースを絡めて包み焼きにし、じっくりと旨味を閉じ込めました。まるで風船のようにパンパンに膨れたホイルを開いた瞬間に、フワッと広がる香りもお楽しみいただけます。最後にご飯を入れて、濃厚なりゾットとしてもGOOD！



・きびなごペペロン 680円（税別）

奄美では人々が集まる時に欠かせない、油と出汁が融和したそうめん料理「油ぞうめん」。程よい食感と素麺のツルツルとしたノドごしをお楽しみください。鹿児島の文化をもっともっと多くの人に体験してもらいたいとの思いで開発しました。一部店舗では、そうめんに代わり葛切りを使ったバージョンをご提供します。



・凍結かき苺とホワイトチョコアイス 580円（税別）

北海道産ホワイトチョコレートを使用したオリジナルアイスの甘味といちごの酸味に、店仕込みの特製いちごソースがお口の中でひんやりと溶け合います。凍結苺は、お客様の目の前でたっぷり削らせていただきます！



< その他の「冬のおすすめ」メニュー >

- ・鶏ねぎナムル 480円（税別）
- ・炙りサーモンたたき葱まみれ 680円（税別）
- ・明太ポリポリ 380円（税別）
- ・辛麺 680円（税別）

※店舗によりご提供するメニューが一部異なります。詳しくは店舗に直接お問い合わせください。

< 提供店舗 >

宮崎県日南市 塚田農場、宮崎県日向市 塚田農場、鹿児島県霧島市 塚田農場 の各店

https://www.tsukadanojo.jp/shop_search/

サイト情報 公式サイト <https://www.tsukadanojo.jp/>
 Facebook <https://www.facebook.com/tsukada.ap/>
 Instagram https://www.instagram.com/tsukada_nojo/
 Twitter https://twitter.com/tsukada_nojo/

<< 本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先 >>

株式会社エー・ピーカンパニー（担当：上原・久保）

TEL: 03-6435-9663 FAX: 03-6435-8441 メール: pr@apcompany.jp

※プレスリリースに記載している情報は、発表日現在の情報であり、時間の経過または様々な後発事象によって変更する可能性があります。あらかじめご了承ください。