



当店の「イチ押し」看板メニュー

新鮮なキャベツ付

イチ押し

雲仙しまばら 骨付き一本焼き鶏

七九八円

十税



おすすめの 食べ方

カリッと噛んだ瞬間に雲仙しまばら鶏肉の旨味が「ジューワツ」と口の中ではじけます。皮は香ばしく食べ応えがあるのに対し、身は「ほくほく」と柔らかく、甘みがあります。骨付き一本焼き鶏を食べ終わった後は、鉄板に残った旨味たっぷりの油とみずみずしいキャベツを絡めて食べるのが通な食べ方です。

飼育方法に とことん こだわる

雲仙しまばら鶏の故郷は、長崎県島原半島雲仙普賢岳の麓です。静寂な場所です十分な運動ができるように平飼いし、ゆったりとした自然の中、太陽の光が差し込む環境で飼育しています。

また、鶏舎では雛を一度に入れ、一度に出荷するオールインオールアウト方式をとっており、出荷後鶏舎を洗浄、殺菌消毒し一定の期間鶏がいない状態を設けることで、清潔な状態を保っています。病気にかけやすい雛のため、細心の注意を払います。

