鳥新のお正月

※価格はすべて
消費税込みの価格です。

お雑煮用

お正月のご用意も鶏肉一筋125年
産直新鮮チキンの鳥新で!!

12/29(金)~31(日)
12/31(日)まで営業!

みちのく清流どり

『みちのく清流どり』は、清流「気仙川」の畔、鳥新特約農場で飼育した「安心・安全」のとても美味しいチキンです。

さっぱりとしたお味がお好みの方に。
岩手県産 **むね肉** ◆ 100g 110円~

味わい深いお出汁がとれます。
岩手県産 **もも** ◆ 100g 150円~

水炊き用 **骨付ブツ切り** ◆ 100g 200円

だし用 **とりガラ** ◆ 1羽 250円

本格スープができる鍋に最適!親ガラを使った
ガラパック ◆ 1袋 1kg入り各種 780円

地鶏・銘柄鶏

鳥新は「純系名古屋コーチン協会」の正会員です
愛知県産地鶏 **名古屋コーチン** ◆ もも肉(1枚 200~300g) …… 100g 540円

長期飼育のしっかりとした歯ごたえ『固いがウマイ!!』をご堪能ください
秋田県産地鶏 **比内地鶏** ◆ もも肉(1枚 200~300g) …… 100g 660円
むね小間肉 …… 大特価 100g 360円

長期無農薬飼料で育てています。
岩手県産銘柄鶏 **奥州いわいどり** ◆ 100g 230円~

鳥新お勧め銘柄鶏…
地鶏よりリーズナブルに。
ブロイラーより
ワンランクアップ

地養鳥(地養素により臭みが少なく人気の銘柄)
国産銘柄鶏 **地養鳥もも肉** ◆ 100g 210円

あい鴨

宮中では、古来より「暁の儀」と呼ばれる元旦早朝の儀式で皇族・各国要人が鴨肉を使った「鴨雑煮」で新年を迎えます。

ワンランクup!! 鴨雑煮1枚約220gでの販売です。(100g 500円)
ロース ◆ 1枚 約1,100円~
平切り ◆ 100g 540円

限定50食! 鳥新の水炊きセット

心も身体も温まる
若鶏丸ごと一羽のブツ切り、食感が楽しめるナンコツ入りつくね、本場博多の水炊き屋「華味鳥」の特製スープ。

セット内容(約4人前) 3,900円
- 骨付ブツ切り …… 500g
- ナンコツ入ひき肉 …… 500g
- 銘柄鶏もも角切り …… 500g
- 特製スープ …… 600g

お肉が合計1.5kg入って ボリューム満点!

12/29・30・31日のいずれかの店頭でのお渡しのみになります。(完売次第終了)

ご予約は
12月27日迄に
お願い致します

お正月のおせち料理

に、お手軽にご利用頂ける
美味しさをご用意しました。

31日まで店頭にて「やき鳥」販売しております!

自家製 鶏チャーシュー ◆ (100g 280円) 1本 約550円

自家製 若鶏もも肉照り焼き ◆ 1枚 320円

自家製 から揚げ ◆ 100g 210円

板橋のいっぴん ITABASHI NO IPPIN
審査員賞に選ばれた 鳥新の半身焼き ◆ 半身 1,280円

限定商品
奥久慈卵の厚焼き玉子 ◆ 1本(小) 530円

創業明治28年
株式会社 鳥新
世界のグルメミートをお届けするおいしさの担い手

TEL.03-3962-2983(ニクヤサン)
営業時間 AM10:00~PM7:00
http://www.torishin.jp

価格はすべて消費税込みの価格です