

炭火で焼き上げる！自慢の『鶏のざる焼』を、お酒と一緒に。

元祖 ざる焼  
小林養鶏  
KOBAYASHI YOUKEI

東京初出店！ 8/22 新橋にオープン！

「築地銀だこ」を展開する株式会社ホットランド（本社：東京都中央区、代表取締役社長：佐瀬守男）の連結子会社で、「銀だこ酒場」「日本再生酒場」などを展開する株式会社オールウェイズ（本社：東京都中央区、代表取締役社長：内田善行）は、小林養鶏株式会社（本社：宮崎県小林市、代表取締役社長：早田和正）と業務提携契約を結び、2022年8月22日（月）に、『元祖ざる焼 小林養鶏 新橋店』を、東京1号店として東京都港区にオープンいたします。



※当店オリジナルの『鶏のざる焼』イメージ



『元祖ざる焼 小林養鶏』は、宮崎県小林市で創業六十年余続く“鶏肉一筋”の「小林養鶏」がプロデュースし、福岡県福岡市に本店を構える鶏料理をメインとした専門店です。宮崎県の小林養鶏本社工場から**毎日直送**される新鮮な鶏肉は、店舗で丁寧に仕込みを行い、今まで培ったノウハウと経験を活かし、「鶏」本来の美味しさを最大限に引き出した、自慢の「鶏料理」をご提供します。

当店オリジナルの『**鶏のざる焼**』は、お客様ご自身でも体験していただけるよう考案したメニューで、お客様の目の前にて“七輪”と“ざる”を使用し、鶏肉を炭火でじっくりと焼き上げる一番人気の看板商品です。炭火の“香ばしさ”と鶏の“旨味”を存分にお楽しみいただけます。その他、各部位の素材を活かしたおつまみや揚げ物、一品料理、厳選した「宮崎県産の焼酎」もご用意しておりますので、併せてご賞味ください。

また、8月22日（月）～ 25日（木）の4日間、オープン記念として“角ハイボール”と“こだわり酒場のレモンサワー”を、何杯飲んでも **1杯100円**（税込110円）にてご提供いたします。

すべてのお客様が対象となりますので、小林養鶏自慢の料理と一緒に、ぜひお召し上がりください！

### < 小林養鶏のこだわり >



毎日直送される新鮮な鶏肉



厳選した宮崎県産の焼酎

※時期によって仕入れ内容が異なります



当店オリジナルの『鶏のざる焼』イメージ



～ 鶏さし協会認定 ～  
鶏の夕タキ イメージ



店舗外観



店舗内観

※画像はすべてイメージです

#### <店舗概要>

#### 元祖ざる焼 小林養鶏 新橋店

所在地：〒105-0004 東京都港区新橋3丁目14-1

電話番号：03-6432-4559

客席数：約30席

営業時間：16:00～23:00（ラストオーダー22:30）

※営業の際は、店内の定期的な換気・従業員の検温と手洗いの徹底をしております。

また、入店時のマスク着用とアルコール消毒のご協力をお願い申し上げます。

『元祖ざる焼 小林養鶏 新橋店』は、JR新橋駅烏森口より徒歩3分。

炭火で燻される鶏の香りと、活気のある店内で、気の合う仲間とお仕事帰りの楽しいひと時をお過ごしください。

元祖ざる焼 小林養鶏 公式ホームページ > <http://www.kobayashiyoukei.com/>

元祖ざる焼 小林養鶏 新橋店 公式 Instagram > <https://www.instagram.com/zaruyaki.shinbashi/>

株式会社オールウェイズ 公式ホームページ > <https://alwaysaisei.co.jp/>

#### <お問い合わせ先>

株式会社ホットランド 広報室

TEL：03-3553-8885 FAX：03-3553-8177

<https://www.hotland.co.jp/>