

料理人と生産者が共同開発した世界でここでしか食べられないオリジナル地鶏**「食鶏 しまや 恵比寿」7月7日（火）オープン****三重県のブランド鶏を進化させた「プレミアム熊野地鶏」のひな鳥を味わえる！
港区女子に人気の『やきとり 嶋家 南麻布』2号店が大人の街 恵比寿に誕生**

人気焼鳥専門店『やきとり 嶋家 南麻布』を手掛ける株式会社urashima（所在地：東京都港区、代表取締役：浦嶋 勇木也）は、7月7日（火）、恵比寿駅西口から徒歩2分の場所に2号店として『食鶏 しまや 恵比寿』をオープン致します。



1号店の「やきとり 嶋家」は三重県の高級ブランド鶏「熊野地鶏」と、世界で唯一無菌鶏と称される丹波産の「高坂鶏」を熟成した熟成鶏が楽しめる焼鳥専門店として、兄弟で2017年から営業しています。代表の浦嶋氏は「熊野地鶏」の生産者である平石氏と共同で、さらに鶏にとってストレスや負荷をかけない製法で「プレミアム熊野地鶏」を開発。「プレミアム熊野地鶏」は、地鶏の中では柔らかな肉質、名古屋コーチン×軍鶏×伊勢あか鶏のハイブリッドで生み出されます。血の味が濃く、ジビエにも似た味わいで、上質で甘味のある脂は融点が高く口に入れかみしめた瞬間に肉汁と混ざり合い地鶏の旨味が広がります。「プレミアム熊野地鶏」は一般流通しておらず、「しまや」ブランドの店舗でしか食べることができない貴重な地鶏です。

今回オープンする「食鶏 しまや 恵比寿」では、「プレミアム熊野地鶏」の中でも生後60日以内のひな鳥を使用した「半身揚げ」や「半身ロースト」を看板メニューとして提供します。「半身揚げ」は、特製塩ハーブ液に漬け込んだひな鳥を素揚げにし、皮はパリッと中身はジューシーな味わいです。「半身ロースト」は、焼鳥のタレに丸1日漬け込んだひな鶏を回転ロースターでじっくりと焼き上げます。また、熟成鶏のお刺身など多彩なおつまみをご用意。鶏を1羽丸ごと仕入れ全て店内で裁いているので、希少部位や内臓なども新鮮で美味しく召し上がって頂けます。

ドリンクは、見た目も楽しい日本酒カップ酒を常時10種類以上ラインナップし、特製鶏スープの出汁割りも楽しめます。その他、オーナーの出身地である三重県産マイヤーレモンを使用したレモンサワーやハイボール、同じく三重県の金宮焼酎はボトルキープもできます。

恵比寿駅近にありながらメインストリートから一本奥に入った路地裏に佇む隠れ家的な立地で、木とインディゴブルーを基調とした落ち着いた雰囲気の内店は大人の男女の普段使いにお勧めです。

今回の出店は、飲食店経営の独立・開店支援をおこなう株式会社 上昇気流がサポートしています。

【店舗概要】

店 名：「食鶏 しまや 恵比寿」

住 所：東京都渋谷区恵比寿南 1-13-11 ヴェール2階

電 話：03-6303-2802

営業時間：17:30～24:00 (L.O. 23:00)

定休日：不定休

店舗規模：約11坪 / 22席

【主なメニューのご紹介】



**熊プレミアム熊野地鶏 ヒナ半身
素揚げ 1,900円**

自家製塩ハーブ液に漬け込んだ柔らかいヒナ鶏の素揚げは、部位ごとの旨味や歯応えを楽しむことができます。



**熊プレミアム熊野地鶏 ヒナ半身
ロースト 1,900円**

本店「やきとり嶋家」の継ぎ足シタレに1日漬け込み、カウンター側の回転ロースターでじっくりと焼き上げます。



**高坂熟成鶏 刺身盛り合わせ
1,200円~1,800円**

※仕入れ状況により3種~6種で提供します。

唯一の無菌鶏と称される高坂鶏を刺身で楽しめる1皿。2段熟成させることで肉質はしっとりし、より深い旨味を楽しむことができます。



トロバ 680円

旨味たっぷり、低温調理のとろけるレバー。胡麻油に山椒を効かせた、しまや定番の一品です。



自家製鶏ハム 580円

ハーブとヨーグルトに漬け込んだ鶏もも肉を低温調理で仕上げたしっとり自家製ハムです。



鶏なんこつ梅水晶 580円

肉付きヤゲン軟骨と梅肉を和え1皿。梅の酸味とコリコリ食感はお酒との相性も抜群です。



酢モツ 600円

新鮮な砂肝とハツを塩茹でし、ポン酢と和えさっぱりと仕上げました。



辛味噌もろきゅう 480円

特製ニラ辛味噌が瑞々しい胡瓜によく合い、お酒も進む一品です。

※表示価格は全て税抜価格です。写真はイメージです。
※メニュー内容は予告なく変更する場合がございます。
※お通し代としておひとり様400円頂戴致します。

【オーナープロフィール】

株式会社Urashima 代表取締役

浦嶋 勇木也 (ウラシマ ユキヤ)

1976年生まれ、三重県出身。焼鳥店を経営する父を持ち、京都の老舗料亭で8年修業をした後、2002年に株式会社フォンスに入社。東京・麻布の「川上庵」や新丸の内ビルの「酢重ダイニング」、シンガポールの「Japanese Restrant SUJU」の立ち上げに携わる。2017年3月に独立し、東京の麻布十番・白金高輪に弟の甲二郎（コウジロウ）氏と共に希少なブランド鶏と三重県の食材・旨酒を楽しめる「やきとり 嶋家」をオープン。枠にとらわれないオリジナリティ溢れる鶏料理を提供し続けている。

【プレミアム熊野地鶏について】

熊野地鶏とは、地鶏の中では柔らかな肉質で、名古屋コーチン×軍鶏×伊勢あか鶏のハイブリッドで生み出されます。血の味が濃くジビエにも似た味わいで、上質で甘みのある脂は融点が低いため口に入れた瞬間に肉汁と混ざりあい旨味が口いっぱい広がります。

2019年春、オーナー浦嶋氏と「熊野地鶏」の生産者である平石氏との出会いから共に新しい地鶏の生産を目指すことになりました。世界基準の地鶏の生産にチャレンジし、生産者・料理人双方が納得し自信をもって世界に発信できる鶏に至りました。

「プレミアム熊野地鶏」はアニマルウェルフェア※の考えに基づき、「熊野地鶏」の2倍の面積、1.2倍の日数をかけて飼育しているため、より赤身が濃くなり肉の味は濃厚です。臭みや雑味が無くなり、より上質な鶏肉へと進化いたしました。



※アニマルウェルフェアとは

感受性を持つ生き物としての家畜に心を寄り添わせ、出来る限りストレスを少なく、行動要求を満たし、健康的な生活ができる飼育方法を目指す畜産の在り方です。

この度の開店は、株式会社上昇気流が展開する、独立・開店支援パッケージを利用しています。

【株式会社上昇気流について】

社 名：株式会社上昇気流

本社所在地：東京都渋谷区桜丘町24 8 新南平台マンション301

役 員：代表取締役社長 笹田 隆

事 業 内 容：飲食店の独立・開店成功支援業

U R L：<http://www.josho-k.com/>

本件に関するお問い合わせ先
株式会社 上昇気流 広報担当 大城・佐々木
mailto：info@pr-office.jp 電話：03-6849-2812