

第65号
平成20年
3月23日

すまいるたん



発行元
東京新聞
南千住東口専売所
TEL5850-3699
発行責任者
鬼塚 佳代子
TEL090-2657-0300

毎日直送、国産生肉使用、
日向地鶏・やきとり・お惣菜
とりき
鳥喜

「冷めても美味しいです。」

「鳥喜」は、須藤武夫さん（52歳）がジョイフル三ノ輪に8年前に開店したやきとり屋さんです。肉は、毎日直送の宮崎県日向地鶏・国産鶏肉の生肉を使用しています。冷凍肉は解凍すると肉の旨味が流れ出てしまうと使用していません。生肉と冷凍肉との味の違いは、焼きたてでは大差なく感じるかもしれませんが、冷めて時間がたつと次第に味の違いが出てきます。

「味の違いが見た目に出る」

「鳥喜」は、安全安心の国産鶏肉を使用しています。中でもお勧めは、宮崎県日向地鶏のやきとりです。抗生物質等を一切排除した自家製配合飼料を与え、手間暇かけて育てられた日向地鶏は、一般の鶏に比べ、脂肪は、およそ半分・低カロリー・低コレステロールの3拍子揃っておりあります。普通の鶏肉より少し歯ごたえがあり、地鶏本来の深い味わいがあります。やきとりは、タレの味付けも決めてとなります。タレは、もちろん企業秘密。この自家製のタレが肉の旨味を引き出してくれます。

「鳥喜」のやきとりの売れ筋は、ねぎま・レバー・モモ肉です。ネギにもこだわり、やきとりに合う太さの国産のネギを厳選しております。

たんぱく質は、人間の身体の主要部分である筋肉・腱、臓器・血管・皮ふ・毛髪・爪などをつくり、また身体の中のいろいろな代謝をつかさどる酵素、情報伝達の役目をしているホルモン、ウイルスや細菌から守る免疫抗体などの大切な物質の元になっています。ですが、実は私達は自分の身体の中でたんぱく質をつくることはできません。毎日一定量のたんぱく質を食物として摂取しなければ身体が衰え、病気にかかりやすくなります。動物性たんぱく質の摂取では鶏肉が一番お求め易いです。

鶏肉は、部位ごとに栄養素が異なります。

- ・鶏レバー
糖質が少ないのでカロリーの心配がない上、鉄や銅などのミネラルに加え、ビタミンA（うなぎの約4倍）や体調の維持に欠かせないビタミンB2などを含み、栄養の宝庫です。
- ・もも肉
特に鶏肉の中で最も多く鉄分を含み、ビタミンB2が豊富です。ビタミンB群は新陳代謝を高め、皮膚や唇にうるおいを与えてなめらかにします。

・手羽先

血管を丈夫にし、皮膚の潤いを保つコラーゲンやエラスチンなどの成分を豊富に含んでいるほか、粘膜を丈夫にして、病気の回復を助ける働きがあるビタミンAも多く含まれています。

地鶏タタキ串・もも串・ねぎまの他、ハツ・砂肝・レバー、つくね・かわ・なこつなど、焼き鳥は10本で1本のサーブです。自家製で食材にこだわったお惣菜も、安心メニューです。なんこつ唐揚、チキンロール、唐揚、自家製だし巻、ポテトサラダに家庭の味の自家製コロッセは1ヶ63円です。パートの高橋さんとのあうんの呼吸の連携プレーこそが、おいしさの秘訣。毎月最終週の月・火は大売出しです。今回は31日、4月1日です。電話注文も承っております。花見のお供に国産鶏の安心で美味しいやきとりはいかがですか。

日向地鶏・やきとり・お惣菜

鳥喜

荒川区南千住1-26-9
(ジョイフル三ノ輪瑞光公園近く)
TEL5811-5123
営業時間 10時～19時
定休日
第1・第3・第5水曜

