



職人が手焼きで一番おいしいタイミングで提供してくれるカウンター席。沖縄産柚子胡椒や特製醤油など薬味もこだわり、おすすめの食べ方を教えてくれる。

朝引きの丹波黒どりなど 鮮度にこだわった地鶏を堪能

北摂では珍しい、丹波・但馬・讃岐の3種類の地鶏が楽しめる鶏料理店がニューオープンした。各テーブルに炭台があり、備長炭の香りを堪能しながら本格焼鳥が味わえると早くも評判だ。まず食べてほしいのが「朝引き」にこだわった丹波黒どりのお刺身盛り合せ(6種1,480円・税別)。鮮度がいいので臭みがなく濃厚な味わいで、鶏好きも唸る逸品だ。キッズメニューや個室もあり、小さいお子様連れも気兼ねなく寛げる。

炭焼処 四季匠

〈スマキドコロ シキショウ〉

豊中市緑丘4-39-7

営/17時~22時半(L.O.22時)

木曜定休

P5台(要連絡)

☎06-6151-9919



- お刺身盛り合せ…1,480円
- 地鶏の釜めし…1,280円
- 地鶏の焼き物 ……580円~ (全て税別)

(右上)注文してから炊き上げる人気の釜めし。特製タレと黒どりの出汁がご飯に染み込み美味。細かく切られたごぼうが良いアクセントに。「地鶏の釜めし」(1,280円)

(右下)お刺身としても食べられるほど鮮度が良い丹波黒どりをを使った焼き盛り合せ。肉汁たっぷりやわらかいハツは絶品。



(左上)紀州鴨レアカツ(1,380円・税別)がいただけるのも専門店ならではの。塩麹+わさびなど、発酵食品をアレンジした調味料を添えて。
(左下)インスタ映えも抜群のトマトチーズ鴨つくね(1,580円・税別)は、マトソースと鴨つくねをとりーチーズでコーティング。

鴨+地鶏+発酵食品の 三位一体のおいしさを満喫

国産最上級あい鴨として名高い紀州鴨が自慢の同店は、調味や素材の下ごしらえなどに発酵食品を多彩に使用していることにも注目。極・特上親子丼(1,280円・税別)は、紀州鴨のもも肉&つくねと、但馬産の地鶏の3種のお肉がごろっと入った大人気メニュー。さらに地鶏は自家製のダシ甘酒床に一晚以上漬け込んだものを使っており、たんぱく質分解酵素の効果でやわらかく、旨味たっぷり!



「北摂では珍しい、鴨料理の専門店です。クセのない鴨肉の旨味と脂の甘味をじっくり堪能ください」と語る統括料理長・醸成師の吉田さん。

鴨と醸し 鼓道

〈カモカモシ コドウ〉

吹田市千里山西4-37-3 1F

営/ランチ11時~15時(L.O.14時半)、

ディナー17時~22時半(L.O.22時)

第3月曜・第3火曜定休 禁煙

☎06-6105-8000

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



「焼き鳥ってこんなにおいしいんだ」という感動を味わってもらいたい、と一本一本真摯に向き合う木藪さん。

知識と素材への愛情が 詰まった究極の焼き鳥

アミノ酸がピークになる時間帯や酸化の防止などを考慮し、注文を受けてから串打ちをするというこだわりぶりはさすが!店主の木藪さんは日本料理の修行も積んでおり、焼き鳥メインの本格的な茶懐石もカジュアルに楽しむことができる。中でもこだわりのプリプリのせせり&一子相伝のつくねは必食!同店を初めて訪れる人はおまかせ焼き鳥コース(3,000円)をぜひオーダーして、その妙技に触れてほしい。



TORI TO NICK (トリトニック)

池田市石橋2-15-30 鳥竹南蛮亭ビル1F

営/ランチ(※土・日のみ)11時45分~14時(L.O.13時)、

ディナー(火~土・祝日・祝前日)18時~24時(L.O.23時15分)、

(日)18時~27時(※24時以降はバー営業)

月曜・第3火曜定休 テーブル席のみ禁煙

☎072-763-3300 Instagram@toritonic



- おまかせ焼き鳥コース…3,000円(税込)
- 名物 ごまだれの鶏茶漬け…700円
- せせり…200円
- つくね…200円
- もも…200円
- ハート…200円
- きも…200円
- (他全て税別)

(右上)バ料理の名物 ごまだれの鶏茶漬けは、炭火で焼いた鶏もも肉と自家製ごまだれの芳醇な香りがたまらない。
(右下)おまかせ焼き鳥コースは一日20食限定で、揚げ物やお刺身などが入った大充実の前菜からスタート。



トリトニックの
木藪さんに聞いた

焼き鳥の
おいしい「トリ」ピア!

その① もも

「もも肉に含まれる不飽和脂肪酸は、血中コレステロールを抑えてくれるため血栓の予防に効果的です。酸化しやすい栄養素なので新鮮であればあるほどたくさん摂取できますよ。」



その② ハート(こころ)

「脂質、タンパク質、鉄分、亜鉛、ビタミンA・B群、葉酸などを高水準で含む心臓部分。「ハツ」とも呼ばれます。体や血液を作ったり、脳神経を正常に働かせたりと大活躍です。」



その③ きも

「鳥肝は良質なタンパク質と鉄分、ビタミンAが豊富で低カロリー。抗酸化作用にも優れ、免疫力が上がります。当店では中まで火を通してレアのように柔らかく!を心掛けてます。」

