



養鶏・食体験のギフト、成長に合わせ卵・雛鳥・鶏料理をお届けする地鶏オーナー募集！

レストラン # フード # グルメ # 飲み放題 # 肉

📍 レストラン・バー 📍 東京

新型コロナウイルスによる緊急事態宣言を受けて、営業に影響が出始めている店舗も発生しておりますが、外出の伴わないリターンなども多数ございます。

プロジェクトページ詳細をご確認の上、ご自身のご判断で応援購入をお願いいたします。

*本注意書きは、一時的にすべての飲食店関連プロジェクトに表示しています。

実行者の最新投稿 2021.05.03

more >

まずはひよこを迎え入れるにあたり、清潔で風通し・日当たりの良い鶏舎を用意 ひよこ鶏舎の隣は「日齢50日以上のみスだけ」の鶏舎にします。まだ不安定で弱...



やきとり鶏家



✉️ 実行者へ問合せ

ストーリー

- 1 養鶏家と焼鳥職人が理想の地鶏を開発！麻布の隠れ家焼き鳥店でのみ味わえるのオリジナル地鶏
- 2 成長に合わせ「卵・ひな鳥、地鶏料理」を職人が調理し焼き上げた料理・焼鳥をお届け！
- 3 「非効率・手仕事・小規模」に引き月50羽が限界！限定50口での地鶏オーナー募集

店オリジナルの地鶏を開発・生産し

オンリーワンの地鶏で焼き鳥・鶏料理を振る舞う

麻布の隠れ家焼き鳥屋



当店だけの限定流通オリジナル地鶏「プレミアム熊野地鶏」。今回のプロジェクトは地鶏のオーナーになって頂き、独自の育成法を用いてひよこ〜地鶏として成長するまでの約100日間で得られる「卵」や「鶏肉」、そのお肉を使用した「地鶏料理」を成長に合わせ3回に分けMakueke限定セットにてお届けします。



今までの「コスパ=品質≧原価」という飲食店の価値から、コロナ禍においても自宅で体感できる新しく限定的な価値をお届けします。

「養鶏家」と「焼き鳥職人」 育てと鶏料理の2人の専門家が一蓮托生で開発

焼き鳥屋営むにあたり、故郷三重県の地鶏「熊野地鶏」を丸鶏で仕入炭は出身地の三重県尾鷲の「紀州備長炭」、味付けに用いる塩は三重県伊勢志摩の「真珠塩」を使い三重県くしの焼き鳥をふるまってきました。

地鶏の滋味・旨味が凝縮されたスープで、地鶏をしゃぶしゃぶスタイルでお召上がり下さい。鶏スープはお水又は昆布だしで1.5〜2倍に希釈してお使い下さい。

お召上がり方法（解凍方法、温め方、レシピ等）も同封致します

*賞味期限...冷凍保存で3か月、解凍後はすぐにお召上がり下さい。（再冷凍はお止め下さい）

👤 1人のサポーター 残り19

📅 2021年05月末までにお届け予定

12,000円 (税込)

残り24個

【早割】プレミアム熊野地鶏ディナーコース+ワインペアリング (orフリードリンク)



プレミアム熊野地鶏ディナーコース (2名様)

- ・前菜盛り合わせ
- ・サラダ
- ・タタキ
- ・焼鳥4本
- ・特製つくね
- ・温泉
- ・鶏スープ

ワインのペアリングセット〜プレミアム熊野の味わいに合わせたボディのしかりとした味わい深いタイプのワイン4種〜

- ・乾杯の三重伊勢角屋のクラフトビール (又はスパークリングワイン)
 - ・フォースター・シャルドネ (アメリカ/ナパヴァレー)
 - ・Tao甲州純月 (日本/長野 オーガニックオレンジワイン)
 - ・カールドッチミュールージュ (日本/新潟)
 - ・エレメンタルポピノノワール (南アフリカ)
- (ワインは一例、入荷状況により内容は変わります)
又は、フリードリンク (2.5時間制)

会員権

- ・Makueke限定コースのオーダー権
- ・二回目の来店よりお会計より10%OFF
- ・姉妹店「しまや恵比寿」にてお会計より10%OFF (有効期限2021年7月末)

*会員権の利用期限は応援購入日から6ヶ月内となります。

*会員権はご本人様を含め同伴者6名まで利用可能です。

*本コース有効期限は応援購入日から6ヶ月内となります。



そんな中、地元の養鶏家・平石氏と出会いそれぞれ「生産者・養鶏のプロ」と「焼き鳥職人・鶏料理のプロ」の立場から理想の地鶏を求め互いの知識、技術を出し合い改良を進めてきました。

そして「**育成で血統を超えるオリジナル地鶏開発**」の方向性を定め、地鶏の最新進化形としてオリジナル地鶏の開発をスタートしました。

限定流通「プレミアム熊野地鶏」が味わえるのは 当店のみ

養鶏家平石氏のリスクを排除し、妥協なく養鶏開発に全力を注げる**独占契約・限定流通の体制**を作りました。

プレミアム熊野地鶏を味わうことができるのは唯一、当店だけとなります。



求めたのは味わいは万人受けするものではなく、お酒との相性・ベアリングに特化した味わい。米の味をしっかりと感じられる芳醇なタイプの日本酒や、ボディのしっかりした深みある味のワインを合わせて楽しめる「ベアリング専用の地鶏」。



畜産における「味」を決める最大の要因は血統とされてきました。その常識を覆すべく、「育成」で血統を超える味を生み出すことに挑戦すること約一年、試行錯誤の末に理想の地鶏に辿り着きました。

肉の味わいはより増し、従来の特徴でもあった「**ジビエにも似た血の風味**」が濃くなりました。甘味を帯びた脂は肉汁と混じり合い、それは口の中で後引く余韻の長いコクとなりました。



飼育の3つのポイントとその効果

①通常の倍の面積

通常地鶏は1平方mで10羽以下の厳密な規格がありますが、「プレミアム熊野地鶏」はその規格の200%となる**1平方メートルで5羽以下**で飼います。元々の特徴であった「ジビエのような肉々しい血の味」がよりはっきりとした輪郭で口に広がるように。

②南紀熊野の自然×アニマルウェルフェア

三重県の南部、熊野地方の山間部に建てられた鶏舎は一日中風通し良く海からの潮風が循環しています。飲み水である山水はミネラルとかすかに塩分を含みます。牛豚に比べ個体の小さな鶏は飲み水による体質の向上が顕著で、その効果で鶏の脂の甘味が増しました。

近年欧米を中心に提唱されてきた、動物本来のありのままの姿での育成を行う「**アニマルウェルフェア**」に基づく飼育環境を導入。羽ばたくための止まり木があり、自ら体調を整えるために草を食む為に庭を設けました。生命力が増し、その力強さはそのまま肉の「コク」の増加に。

※食材の入荷状況によりコース内容が一部変更になる場合がございます。
※利用する場合は、必ず事前予約が必要です。仕入れの都合上、原則3日前迄の予約制とさせていただきます（Makuakeメッセージ機能では予約受付できません）。ご予約の際はコース内容（ベアリング日本酒orベアリングワインorフリードリンク）をお伝え下さい（当日のキャンセルは100%頂きます）。
※会員権は、郵送での発送は致しません。Makuakeメッセージ機能でのご連絡になります。

店舗住所
〒106-0047
東京都港区南麻布2-7-25ストーク麻布1階
やきとり嶋家 南麻布
tel03-6459-4004
<http://www.shimaya315.com/>

👤 6人のサポーター 残り24

📅 2021年05月末までにお届け予定

12,000円 (税込)

残り30個

【早割】プレミアム熊野地鶏ディナーコース+日本酒ベアリング (orフリードリンク)

プレミアム熊野地鶏ディナーコース (2名様)

- ・前菜盛り合わせ
- ・サラダ
- ・タタキ
- ・焼鳥4本
- ・特製つくね
- ・温菜
- ・鶏スープ

日本酒のベアリングセットへプレミアム熊野地鶏の味わいに合わせた芳醇で香り高いタイプの日本酒4種～
・乾杯の三重伊勢角屋のクラフトビール（又はスパークリングワイン）

- ・若戎
- ・天遊琳
- ・るみ子の酒
- ・作

（日本酒は一例、入荷状況により内容は変わります）
又は、フリードリンク (2.5時間制)

会員権

- ・Makuake限定コースのオーダー権
- ・二回目の来店より会計より10%OFF
- ・姉妹店「しまや恵比寿」にてお会計より10%OFF (有効期限2021年7月末)

※会員権の利用期限は応援購入日から6ヶ月内となります。

※会員権はご本人様を含め同伴者6名まで利用可能です。
※本コース有効期限は応援購入日から6か月内となります。

※食材の入荷状況によりコース内容が一部変更になる場合がございます。
※利用する場合は、必ず事前予約が必要です。仕入れの都合上、原則3日前迄の予約制とさせていただきます（Makuakeメッセージ機能では予約受付できません）。ご予約の際はコース内容（ベアリング日本酒orベアリングワインorフリードリンク）をお伝え下さい（当日のキャンセルは100%頂きます）。
※会員権は、郵送での発送は致しません。Makuakeメッセージ機能でのご連絡になります。

店舗住所
〒106-0047
東京都港区南麻布2-7-25ストーク麻布1階
やきとり嶋家 南麻布
tel03-6459-4004
<http://www.shimaya315.com/>

👤 0人のサポーター 残り30

📅 2021年05月末までにお届け予定

15,980円 (税込)

残り9個

【早割】限定50口！プレミアム熊野地鶏のオーナー枠

オリジナル地鶏「プレミアム熊野地鶏」のオーナー枠 通常20980円→15980円 (5000円OFF)

内容

1プレミアム熊野地鶏の有精卵10ケ×2PC (2000円)
2熊野地鶏のコース仕立ての料理セット2人前～ひと手間加えて地鶏ディナーコースに～ (10180円)

- ・前菜 (砂肝ベロントチノ風)
 - ・前菜 (レバーバテ)
 - ・サラダ (モモ肉低温調理 ※葉野菜を御用頂きサラダとして)
 - ・強肴 (肝味噌漬)
 - ・主菜 (ひな鳥のローストチキン)
 - ・ご飯物 (地鶏のそぼろ ※ごはんをご用意頂き鶏そぼろごはんとして)
 - ・スープ (鶏スープ)
 - ・デザート (有精卵のほうじ茶カクテルナ)
- 3プレミアム熊野地鶏の焼き鳥+鶏しゃぶ鍋セット×2セット (6600円)

ひよこから成鶏となる約100日間で得られる「卵」「ひな鳥」「地鶏」を当店にて職人が捌き、調理し、成長に合わせて3回に分けて料理・焼き鳥・鍋セットをお届け。

- ・5月第2週「プレミアム熊野地鶏の有精卵」



③個体の選別と鶏舎の移動

地鶏の成長や性格に合わせて、鶏舎（日当たり、風通し、昼夜の寒暖差など細かく調整された大小8か所の鶏舎）の移動や個体の入れ替え（気性によるストレス、餌の量による体格差）を数日単位で行います。また出荷前の一定期間は**超優良環境（メス20羽の中にオス1羽を入れる、ひな鶏の鶏舎に成鶏を入れる等）**で仕上げを行います。その効果は臭みを減少させ、火を入れた際の肉汁の旨味が濃く凝縮感のあるものになりました。



私たちが取り組んだこの飼育は飛躍的に地鶏の質を高めた一方で、その生産量は40%程度ダウンすることになりプレミアム熊野地鶏は月間50数羽の生産が限界となりました。ただ私たちはそれを理想・本物を求めた故の「希少性」と捉えています。そのような理由から今回のオーナー募集は数量限定の50口とさせて頂いております。

「鶏の旬」いまだから

今回のプロジェクト開始の3月下旬とゆうこのタイミングが重要と捉えています。3月から4月にかけての春先の時期は、鶏の生育にとって最も適した季節気候で一年を通して最も出るのがいい地鶏が育つ季節です。その時期を見計らい満を持して地鶏のオーナー枠会員を募集！

地鶏オーナー様用に地鶏のひよこを買い付けます。そのひよこは約100日間かけて地鶏へと成長していきます

100日間で完成する地鶏の飼育・食体験ギフト

その約100日間とゆう時間の中で「自分の鶏を飼う（オーナーになる）」ことで享受できる自然の恩恵の「卵（30~40日）」「ひな鳥（40~60日）」「地鶏（100日）」をそれぞれ成長に合わせて収穫の時期にオーナー様にお届けします。



Makuakeメッセージ機能を利用して、ひよこ〜地鶏の100日間の成長の様子を数日おきに配信してオーナー様に成長の様子をお届けします

地鶏オーナーへのリターンお届け時期

5月第2週（日齢40日前後）に「プレミアム熊野地鶏の有精卵」



6月第2〜3週（日齢60日前後）

- ・砂肝ガーリック
- ・レバーパテ
- ・鶏モモの低温調理
- ・肝の味噌漬
- ・ひな鳥のローストチキン
- ・鶏そぼろ
- ・鶏スープ
- ・有精卵のほうじ茶カタラーナ

- ・6月第2〜3週「プレミアム熊野地鶏のコース仕立ての料理セット」
 - ・7月第3〜4週「プレミアム熊野地鶏の焼き鳥+鶏しゃぶ鍋」
- 注）鶏の成長に合わせてのお届けとなります、天候や環境変化により配送時期が変更となる場合があります。

お召し上がり方法（解凍方法、温め方、レシピ等）も同封致します

※賞味期限...冷凍保存で3か月、解凍後はすぐにお召し上がり下さい。（再冷凍はお止め下さい）

31人のサポーター 残り9

2021年05月末までにお届け予定

16,000円 (税込)

残り10個

プレミアム熊野地鶏ディナーコース+日本酒ペアリング（orフリードリンク）

プレミアム熊野地鶏ディナーコース（2名様）

- ・前菜盛り合わせ
- ・サラダ
- ・タタキ
- ・焼鳥4本
- ・特製つくね
- ・温菜
- ・鶏スープ

日本酒のペアリングセット〜プレミアム熊野の味わいに合わせて芳醇で香り高いタイプの日本酒4種〜

- ・乾杯の三重伊勢角屋のクラフトビール（又はスパークリングワイン）
 - ・若戎
 - ・天遊琳
 - ・るみ子の酒
 - ・作（日本酒は一例、入荷状況により内容は変わります）
- 又は、フリードリンク（2.5時間制）

会員権

- ・Makuake限定コースのオーダー権
- ・二回目の来店よりお会計より10%OFF
- ・姉妹店「しまや恵比寿」にてお会計より10%OFF（有効期限2021年7月末）

※会員権の利用期限は応援購入日から6ヶ月内となります。

※会員権はご本人様を含め同伴者6名まで利用可能です。

※本コース有効期限は応援購入日から6ヶ月内となります。

※食材の入荷状況によりコース内容が一部変更になる場合がございます。

※利用する場合は、必ず事前予約が必要です。仕入れの都合上、原則3日前迄の予約制とさせていただきます（Makuakeメッセージ機能では予約受付できません）。ご予約の際はコース内容（ペアリング日本酒orペアリングワインorフリードリンク）をお伝え下さい（当日のキャンセルは100%頂きます）。

※会員権は、郵送での発送は致しません。Makuakeメッセージ機能でのご連絡になります。

店舗住所

〒106-0047
東京都港区南麻布2-7-25ストーク麻布1階
やきとり鳥家 南麻布
tel03-6459-4004
<http://www.shimaya315.com/>

0人のサポーター 残り10

2021年05月末までにお届け予定

16,000円 (税込)

残り9個

プレミアム熊野地鶏ディナーコース+ワインペアリング（orフリードリンク）

プレミアム熊野地鶏ディナーコース（2名様）

- ・前菜盛り合わせ
- ・サラダ
- ・タタキ
- ・焼鳥4本
- ・特製つくね
- ・温菜
- ・鶏スープ

ワインのペアリングセット〜プレミアム熊野の味わいに合わせてボディのしかりとした味わい深いタイプのワイン4種〜

- ・乾杯の三重伊勢角屋のクラフトビール（又はスパークリングワイン）
 - ・フォースターシャルドネ（アメリカ/ナバヴァレー）
 - ・Tao甲州純月（日本/長野 オーガニックオレングリーンワイン）
 - ・カードッチミュールージュ（日本/新潟）
 - ・エレメンタルポピノワール（南アフリカ）
- （ワインは一例、入荷状況により内容は変わります）
- 又は、フリードリンク（2.5時間制）

会員権

- ・Makuake限定コースのオーダー権
- ・二回目の来店よりお会計より10%OFF
- ・姉妹店「しまや恵比寿」にてお会計より10%OFF（有効期限2021年7月末）