



鳥、まるごと。

野乃鳥が新しいトリ文化を創る！

企業理念に「鳥、まるごと」を掲げ、現在大阪府・兵庫県に焼鳥を中心に8店舗を出店。トリ料理を通じて、生産者の想いを世界中に伝え、野乃鳥流『トリ文化』を醸成し、新たな顧客価値を創造することを目指し、飲食店だけでなく多角的経営を行っております。

■会社概要

会社名：	株式会社 野乃鳥
本社所在地：	大阪府池田市栄町4-4
代表者：	代表取締役社長 野網淳史
資本金：	1,350万円
従業員数：	30人（令和3年4月現在）
設立：	平成16年5月21日
事業内容：	飲食店の経営 店舗企画並びに経営コンサルタント業 加工食品の販売
店舗数：	8
	野乃鳥本店、野乃鳥なんば堂（ランチタイムTKG OSAKA）、梅味堂、炭焼ビストリッシュ、御阿蔵、備丹蔵、茨木椿之本陣、千里丘酒場

新しいトリ文化創造のための活動を積極的に行っております

●代表は経営コンサルタントとしても活動

大学時代から焼鳥店でバイトをはじめ、「安くておいしい店には人の喜びとビジネスチャンスがある」と実感。平成16年に1号店をオープンさせ、今でも現場に立つ代表の野網は、その経験を活かし、経営コンサルタントとしても活動。その一環が生産者支援。以下のプロジェクトも雇用状況改善を目的としたものです。

●農業高校の生徒たちと連携協働「地鶏復活プロジェクト」

地域の素晴らしい資源を復興させるべく、2014年より、兵庫県立播磨農業高校の生徒たちが独自の飼料を使って育てたひょうご味どりを流通させる「地鶏復活プロジェクト」を立ち上げ、現在800羽を飼育しています。



●西梅田エリア活性化の社会実験にも取り組んでいます。

2021年4月からは、大阪キタの玄関口である西梅田の地下エリア活性化のための社会実験プロジェクト（西梅田地区開発協議会）から出店を依頼され、これまで培ったノウハウをすべて注いだトリをメインとした食スペースを10月オープンに向け取り組んでおり、本申請もこのプロジェクトを中心とした展開となっております（事業内容参照）。



設立以来、時代を先読みし、事業を展開。平成24年10月に企業理念を「鳥、まるごと。」に改め、グループ全体で「トリの総合商社」として新しいトリ文化創造に取り組んでおります。

■ 沿革

焼鳥店

- 平成10年5月 創業 野乃鳥本店（焼き鳥）

- 平成16年5月 株式会社野乃鳥として法人化
- 10月 野乃鳥梅味堂（焼き鳥）開店
- 平成18年6月 野乃鳥備丹蔵（焼き鳥）開店

- 平成20年2月 野乃鳥千里丘酒場（焼き鳥）開店
- 平成21年6月 野乃鳥茨木椿之本陣（焼き鳥）開店
- 平成22年10月 炭焼き 御阿蔵（炭焼きビストロ）開店

- 平成24年12月 代表野網 J Aみのり養鶏事業所コンサルタント就任（～26年3月）
企業理念「鳥、まるごと。」制定

- 平成25年4月 代表野網 池田青年会議所 地域のたから創造委員会 委員長 就任
- 5月 兵庫県畜産業強化検討会議に民間企業代表として参加
- 12月 池田チキチキ探検隊実行委員長就任（継続中）


鳥での新業態・生産者／まちづくり支援

鳥での新業態・生産者／まちづくり支援

- 平成27年4月 6次産業化プランナー認定を受ける。支援活動継続中
- 平成28年10月 ビストロリッシュ nonotory（炭焼きビストロ）開店
- 11月 池田市・池田市商工会議所の共催より 特別奨励賞受賞

- 平成30年4月 地域に根差した民間主導の池田のまちづくり会 Ikeda Role and Creation株式会社（IRC）設立
- 7月 池田市観光案内所管理運営委託業務（継続中）

- 12月
 - ・野乃鳥なんば堂（焼き鳥）
 - ・TKG OSAKA（卵かけごはん専門店）
 - ・農業生産法人（現株式会社）加美鳥 設立 役員就任
- 令和2年3月 アイユー食品株式会社（鶏肉・鶏卵・食肉の加工・販売）野網 代表取締役 就任

- 令和3年4月
 - ・大阪池田ゲストインフォメーション管理運営業務全体統括
 - ・KOBE YAKITORI STAND（焼鳥新業態）開店
- 12月
 - ・西梅田アンダーキャラバン TORI MARCHE 西ナ日々
 - ・大阪西梅田地下街の社会実験事業（2021.12～2022.12）開店
- 令和4年1月
 - ・KOBE FARBRETION（スイーツ新業態）
 - ・KOBE YAKITORI STAND 野乃鳥（焼鳥業態）新宿にて開店

製造・卸・販売業＋新業態開発

ニューノーマルな社会変化に対応すべく
独自性なサステナビリティに取り組み新分野展開へ！

野乃鳥公式HP
<https://nonotory.jp>

公式ECサイト
「鳥、マルシェ。」
<https://www.shop-nonotory.jp/>



KOBE YAKITORI STAND 野乃鳥 新宿店
新宿駅・新宿三丁目駅



とりのや 本店
地下鉄東西線 大手町駅



KOBE YAKITORI STAND 野乃鳥
阪急神戸三宮駅・JR三ノ宮駅・地下鉄三宮駅



野乃鳥なんば堂
各線なんば駅 11番出口 徒歩1分



TKG OSAKA
各線なんば駅 11番出口 徒歩1分



焼き鳥と鶏餃子「野乃鳥 梅味堂」
阪急船場駅 徒歩5分



炭焼ビストリッシュ
豊中駅



御阿蔵
JR茨木駅から徒歩1分



天参亭
地下鉄谷町線南森町駅 徒歩3分



備丹堂
阪急伊丹線伊丹駅 徒歩2分



茨木橋之本陣
茨木駅 東口 徒歩5分



千里丘酒場
JR東線千里丘駅 西口 徒歩1分



本店
阪急北線船場田駅 西2番出口 徒歩3分

今年度も企業理念「鳥、まるごと。」の具現化に向け、4つの取組みを実施いたします。

【全社重点施策】

- 各店舗 = 目指すべきグループのカタチ＝トリの総合商社（企業理念「鳥、まるごと。」）を具体化する拠点
- 業務改善 = ・ブランド力最大化 … 店舗名と「Nonotory」を併記し確実に訴求
 ・働き方改革 … 新・業務日程表の活用。特に「5S」の徹底。PDCAサイクル（報・連・相）の構築

■個別重点4施策

①KOBE YAKITORI STAND野乃鳥（4/26～）

スタンドタイプの新規業態

（アフターコロナにむけた新しい外食事業の在り方）

- ・チェーンオペレーション徹底
⇒今後の野乃鳥のFC展開等の資産
- ・サブブランド「TKG」の育成
⇒強みは「コモディティー化しないコンテンツ」
*TKG（卵かけごはん）をランチタイムに実施

②兵庫県多可町「鳥、マルシェ。」（4月頃～）

旧道の駅を活用した産直売場

（ブランディング&エリアの観光振興支援）

- ・播州地卵を使った専門店
⇒TKG、スイーツ、たまごサンド、たまごソフトなど販売
- ・播州百日どり専門店⇒生肉販売、唐揚げお惣菜販売
- ・地域の賑わい創出
⇒産直地野菜、コメ、関連物販、キッチンカーイベント

③西梅田地下街「鳥、マルシェ。」（21/12）

野乃鳥のノウハウを結集した複合業態

（ブランディング&エリア価値向上に寄与）

- ・スタンド飲食「トリバル スタンド 野乃鳥」
- ・「鳥、マルシェ。」事業 = 「本当に美味しい鳥肉の買える、味わえるマーケット」
- ・「卵、香るクリーム。」テイクアウト専門店「mouricle」
- ・「ア・ビアントによるカフェ&パン」の売り場

④「播州地卵」専門店

「KOBE FARBRETON」(1月～新宿)

播州地卵を核としたスイーツ独立展開

（パリの焼きプリ 神戸ファールトン）

- ・播州地卵を使った他にないファールトンの専門店
- ・スイーツキッチン（新専用工場）を大阪市福島区にオープン



Nonotory

鳥、まるごと。

「ひょうご」の地鶏のハイオニア
「鳥、まるごと。」の野乃鳥がお届けする

鶏。ハラダイス。



ついには鶏の卸売もスタートさせた大阪発の鶏料理屋が、東京・新宿に見参。スタンド業態で、「播州百日どり」や、幻の「ひょうご味どり」、「丹羽赤どり」、「丹羽黒どり」といった地鶏を惜しみなく。

KOBE YAKITORI STAND & KOBE FARBRETON
Nonotory & kobe-farbreton.com

バリの焼きブリ 神戸 ファーブルトン

2022.1.11.tue.SHINJUKU GRAND OPEN



KOBE FARBRETON

公式サイト
<https://kobe-farbreton.com/>

インスタグラム
https://www.instagram.com/kobe_farbreton/

Facebook
<https://www.facebook.com/kobefarbreton>

Twitter
https://twitter.com/kobe_farbreton

公式ライン
<https://lin.ee/sBMHLLj>

野乃鳥公式HP
<https://nonotory.jp>

2022.1.11.tue.SHINJUKU GRAND OPEN

〒160-0022 東京都新宿区新宿3-20-8
TOPS HOUSE 新宿横丁

野乃鳥 TEL 080-7221-7081
KOBE FARBRETON TEL 080-7216-2691

