

55年の歴史と味を守る

老舗焼き鳥屋二代目の挑戦

創業55周年を迎えた「とり坂」は、地元で長年愛され続けている焼き鳥の名店。元々当店の熱烈なファンであった二代目店主がその歴史と味を引き継ぐ。

長年人気の秘密は優しい甘みが特徴の自家製タレ。甘辛くコクのあるタレは焼き鳥との相性抜群。しかも後味がさっぱりしていて何本でも食べられると好評。常連客の中には、焼き鳥を購入する際にプラスチック容器にたっぷりタレを入れてもらい、自宅でご飯に焼き鳥とタレをかけ「焼き鳥丼」を楽しむ人も。このタレに溺れるファンが多く、リピーターが後を絶たない。また、むね肉を使用しただけでは、驚くほど柔らかい。特製醤油タレで漬け込むので、肉の中まで染み渡る優しい甘みに子どもから大人まで虜になる。

店主の新たな試みとして、奈良など出張販売したところ、1日2,000本以上売れることもあり、大盛況。その確かな味で毎回大勢のファンが出店を心待ちにしている。

地元のみならず色々な地域でも販売して多くの人に広めたい」と熱く語る店主。これからも多くの人々に愛される味を作り続ける。



近鉄大阪線 弥刀駅から徒歩13分
JRおおさか東線 衣摺加美北駅から徒歩15分

とり坂

所在地：東大阪市大蓮北3-3-10
TEL：06-6729-7720
営業時間：10時～18時
営業日：金曜・土曜・日曜・祝日

お店の情報は下の二次元コードから



Instagram



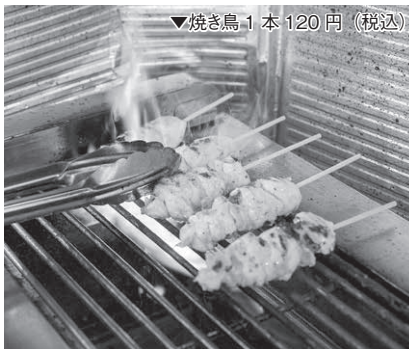
TikTok



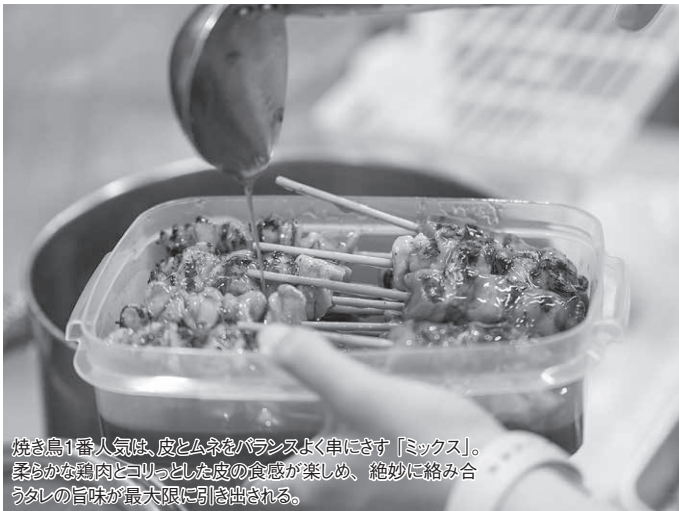
Vol.278 焼き鳥屋



▼特製醤油タレがよくしみたからあげ



▼焼き鳥1本120円(税込)



焼き鳥1番人気は、皮とムネをバランスよく串にさす「ミックス」。柔らかな鶏肉とコリっとした皮の食感が楽しめ、絶妙に絡み合うタレの旨味が最大限に引き出される。



本冊子をご持参いただいた方に、からあげを100円(税込)／100gで販売します。※通常190円(税込)／100g
2024年10月4日(金)から10月27日(日)まで有効