

やまおうしやも  
島根県「奥出雲たたら地鶏 山王軍鶏フェア」開催  
三宮の『郷土料理 からす』で7/18(月)～7/31(日)期間限定  
良質な肉の旨みと歯ごたえが堪能できる特別メニューを提供

神戸を中心に大阪・東京で日本各地の郷土飲食店を展開する株式会社ワールド・ワン(本社:兵庫県神戸市、代表取締役:河野圭一)は、7/18(月)～7/31(日)まで島根県の「奥出雲たたら地鶏 山王軍鶏フェア」を系列店舗『郷土料理 からす』で開催します。

山王軍鶏の良質な肉の旨みと歯ごたえが堪能できる特別メニューをご用意。是非この機会にご賞味ください。



期間限定 7月18日(月・祝)～31日(日) 島根県 奥出雲産 山王軍鶏料理

山王軍鶏の籠焼き 山王軍鶏、本来の肉の旨みと歯ごたえを存分にお楽しみください。

もも 1,280円 (税込 1,408円)  
ぼんじり 780円 (税込 858円)  
ずり 680円 (税込 748円)

山王軍鶏の手羽先炭火焼き 炭火で香ばしく焼き上げた手羽先はジューシーでやみつきになる味わい。  
4本 980円 (税込 1,078円)  
2本 490円 (税込 528円)  
1本追加 250円 (税込 275円)

山王軍鶏の低温オイル煮(レバーコンフィ) 480円 (税込 528円)

山王軍鶏のぼんじりの唐揚げ 780円 (税込 858円) ぶりより食感と良質な脂の旨み。ビールやハイボールにピッタリ。

平飼い八雲鶏「彩り天佑卵」の黄金味噌漬け 380円 (税込 418円) 栄養満点の平飼い八雲鶏「彩り天佑卵」の黄金味噌漬けに漬け込みました。濃密なコクと旨みで酒のおつまみとして最上級の一品。

### 奥出雲たたら地鶏 山王軍鶏とは

島根県奥出雲地方にあるたなべ森の鶏舎で飼育されている「奥出雲たたら地鶏 山王軍鶏」は、肉の旨みに定評がある“龍軍鶏ごろう”と“岡崎おうはん”を交配させて生まれた「純国産地鶏」です。

島根県産の高麗人参などを乳酸菌で発行させたエサで育ち、滋味深い味と軍鶏らしい歯ごたえが特長です。

### 山王軍鶏を堪能できる特別メニュー

- ・山王軍鶏籠(かご)焼き
  - もも 1,280円(税込 1,408円)
  - ぼんじり 780円(税込 858円)
  - ずり 680円(税込 748円)
- ・手羽先炭火焼き(4本) 980円(税込 1,078円)
- ・ぼんじり唐揚げ 780円(税込 858円)
- ・レバーの低温オイル煮(レバーコンフィ) 480円(税込 528円)
- ・平飼い八雲鶏「彩り天佑卵」の黄金味噌漬け 380円(税込 418円)



2022年7月14日  
株式会社ワールド・ワン

### フェア概要

- 名称：島根県「奥出雲たたら地鶏 山王軍鶏フェア」
- 期間：2022年7月18日(月)～同7月31日(日)
- 提供店舗：郷土料理 からす  
住所 〒650-0001 兵庫県神戸市中央区加納町 4-3-5 シャトー北野坂ビル 1F・B1  
営業時間 17:00～23:00(定休日なし)  
席数 150席

### 会社概要

- 代表者：河野圭一
- 設立：1996年6月
- 所在地：兵庫県神戸市中央区下山手通2丁目13番3号 建創ビル7F
- 資本金：50,000千円
- 事業内容：地域連携事業、飲食店及び食品販売店の経営、食品加工、流通、輸出入及び販売
- ブランド：土佐清水ワールド/山陰・隠岐の島ワールド/青森ねぶたワールド/沖縄料理 金魚/  
郷土大衆居酒屋 金八 /郷土料理 からす/三宮高架下酒場 茶々/  
かき小屋 ニューワールド/熊本火の国ワールド/明石ニューワールド/  
あら りんご。/ひょうご五国ワールド/KOBE ニューワールド/open air/ひつじ小屋
- 出店状況：国内28店舗 すべて直営店舗(2022年6月28日時点)
- 企業サイト: <https://www.world-one-group.co.jp/>

■問合せ・取材等の連絡先  
株式会社ワールド・ワン 松波 (まつなみ)  
TEL：078-333-8883/FAX：078-333-9777  
メールアドレス：tomohiro.matsunami@world-one-group.co.jp