



郷土を旅するニュースレター ワールド・にゃん通信

VOL.
9

OCTOBER, 2025

9/3 水 ~ 9/16 火
神戸3店舗で開催された「百日どりフェア」



たくさんのご利用
ありがとうございました！



播州百日どりって??

神戸から車で約1時間、兵庫県多可町で育つ「播州百日どり」。名水と豊かな自然の中、ゆとりある平飼いで、おおむね100日かけてじっくり育てることで、しっとり柔らかく旨味たっぷりの肉質に仕上がります。むね肉もパサつかずジューシー、噛むほどに甘みが広がる兵庫自慢のブランド鶏です。



のびのび百日間過ごしました



お客様の声

「やわらかいのに旨味が濃くて、大満足でした。」

「久しぶりにこんなにおいしい鶏料理を堪能しました！」

「弾力と旨味が強くおいしかったです。」

「猛暑の疲れた体にしみわたる感じがしました。麦のかな、ぶつぶつ食感がまた良かった」



Q
A

金八料理長濱谷さんと スタッフ竹内さんに質問！

Q&A

Q、どのお料理が多く出品していましたか？

A 百日どりのひねポンの出品が多かったです。
日本酒のアテにピッタリでした。



Q、フェアを終えての感想



A

フェア目的で来店される方も多く、席に着くなり注文されるお客様もいました。食材を知らない方にも「今日のおすすめです」と伝えると興味を持って頼んでください、「初めて食べたけど美味しいかった」「行きたびに違う食材があるのが嬉しい」といった声を多くいただきました。肉質も柔らかくて、味わいのある百日どり。お客様からの評判も良かつたので、今後も継続して、オススメメニューで提供していきます。



ワールド・ワンの鶏博士
商品開発部川島部長の
ニッチな鶏情報♪

体が大きくなる血統

×

旨みの濃い血統

倍の日数をかけて育てられた
ことによって

→胸板が厚い、筋肉質、肉質
の旨みが増す、噛みごたえの
ある食感が生まれる！

そこに旨みの濃い血統を掛け

合わせることで、噛めば噛む
ほど味わい深い百日どりが誕
生するのです！

だから
百日どりは
こんなに
美味しいのか！

Q、店舗でのお客様の反応、お声はどうでしたか？



A

百日どりを知るお客様からは「いいもの使ってるね！」と好評で、お酒のアテとして注文される方が多くいらっしゃいました。朴葉もち麦味噌焼きは冷酒やビールとともに楽しまれ、ひねポンは幅広い世代に人気。初めての方も多く、数量限定やお酒との相性を伝えると「食べてみたい！」と好反応でした！



黒豆の枝豆フェア開催中！

10/15 水 ~ 10/28 火

