



# 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。麦なのかな、ぶつぶつ食感がまた良かった」



## 金八料理長濱谷さんと スタッフ竹内さんに質問！

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&A

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、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り、「初めて食べたけど美味しかった」「行く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ったので、今後も継続して、オススメメニューで提供していきます。



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PON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

みんな  
来てにゃ~

