

世界でひとつの味をじっくり味わう 丁寧に仕上げた自慢の焼鳥

駒沢よし鳥



駒沢よし鳥（世田谷区駒沢、渡邊泰弘代表取締役、03・5486・8489）は、東急田園都市線駒沢大学駅から徒歩1分、毎日一本一本丁寧に串打ちをし、炭火でじっくり焼き上げた焼鳥をメインに、創業以来30年近くにわたり地域に親しまれてきた。先代の跡を継ぎ、その日に届いたあらゆる部位のフレッシュな鶏肉を、安全にお客様の口にお届けしている。

衛生面等の品質管理もさることながら、味付けにもこだわりがある。塩は、備前の塩等を独自にブレンド。店主の長年の感覚で満遍なく手振りされた塩は、炭火でほどよく油の落ちた焼鳥に絶妙な塩加減をもたらしてくれる。一方、タレは、創業以来一度も絶やさず継ぎ足してきた。こだわりの醬



油と熊本県の赤酒という味酊に似た調味料とザラメで繰り返して作られてきたタレは、もはや店の家宝、世界でひとつしかない味だ。

焼鳥以外にも多数のメニューを取り揃えており、中でも蒸し鶏と細く線切りにした白髪ネギをこんもりと盛り、オリジナルのドレッシングをかけた油酢（あぶらず）は、ビールやあらゆるお酒と相性が抜群のおすすりメニュー。

2020年は、飲食業界にとって劇的に変化を求められた年になった。しかし、こうした食文化を失くしてしまつては後世に損失を与える。「人間は食べなければ生きていけず、美味しいものを食べることは人の心を豊かにする。」駒沢よし鳥は、安心・安全に最大限配慮して、これからも駒沢の地で皆様をお待ちしております。