# 一般社団法人 日本食鳥協会 令和7年度「国産とり肉の日」感謝状贈呈式



令和7年10月29日(水) LEVEL XXL 東京會舘(大手町)

一般社団法人 日本食鳥協会

#### 出席者

#### 【感謝状受賞者】

hou 関 哲兵

里葉亭 榊原伴次

きんぼし 田中勤也

日吉町 酉雅 津江雅人

鳥よし 猪股善人

#### 【受賞関係者】

hou 東北支部(岩手県チキン協同組合 常務理事) 熊谷光洋

里葉亭 里葉亭 専務取締役 榊原雲母

梅や 代表取締役 山下大輔(国産鶏肉市場活性化事業実行委員)

きんぼし 鳥重商店 匠事業部 総括部長 矢野友基

日吉町 酉雅 福栄組合 専務理事 中垣 誠(国産鶏肉市場活性化事業実行委員)

鳥よし 伊達物産 代表取締役 清水建志

リ 営業本部 東京営業部 部長 菅野将行

#### 【日本食鳥協会】

#### 〈役員〉

〇代表理事会長 佐藤 実

〇副会長 佐伯裕志 宇都浩司

〇専務理事 淺木仁志

〇理事 上野 実 小山雅也 古城 守 森山洋行 小田切基浩

山上祐一郎

O監事 辻 貴博

〈国産鷄肉市場活性化事業実行委員会〉

〇委員長 辻 貴博(理事兼務) 〇副委員長 小山雅也(理事兼務)

〇委員 宇都浩司 (理事兼務) 山上祐一郎 (理事兼務)

上野 実(理事兼務)梅原 学 伊藤正和 中垣 誠

藤井理香子 那須亮介 山下大輔

#### 【事務局】

真壁 康(参与) 林 一夫 山口美和 榑林三恵子 島田命美 阿部奈都美

# 次第

- 一、開会の辞
- 一、物故者追悼
- 一、主催者式辞
- 一、 国産チキン普及・啓発貢献者感謝状贈呈
- 一、受賞者代表謝辞
- ー、閉会の辞

## 国産チキン普及・啓発貢献者 感謝状受賞者

#### hou

住所:〒980-0811 宮城県仙台市青葉区一番町2-3-3 JBOXビル3F TEL: 022-398-4774

看板、お品書きのない隠れ家的な焼き鳥店。こだわり抜かれた食材を使用し、国産鶏肉の素材の持ち味を最大限に引き出す調理法により、多くの人々に感動を与えておられます。その味わいは国内のみならず海外から訪れるお客様にも高く評価されております。



# 里葉亭(りばてい)

住所:〒231-0043 神奈川県横浜市福富町仲通3-2

TEL: 045-251-7676

創業 70 年を超える横浜の老舗焼き鳥店。焼き鳥をコースメニューで提供する先駆けで、お弟子さんの独立制度を確立するなど、横浜エリアの焼き鳥業態のレベルアップと認知向上に最も貢献している店舗です。味に関しても誰からも美味しいと認められる神奈川ナンバー1の焼き鳥店です。



# なごや やき鳥 きんぼし

住所:愛知県名古屋市中区新栄1-6-6神田ビル1F

TEL: 052-251-1203

創業33年の老舗焼鳥屋。名古屋の焼鳥の礎を築いたと言っても過言ではないお店となります。主に地場産の鶏を使用。本格的だけど高級過ぎない、"本当に美味しい"をお出しするために全て手仕事で仕込み、季節感のある料理を大事にし、鶏だけでなく、世の中の美味しいもの、旬のものを串で表現することを追求し続けています。



#### えん座

住所: 〒530-0047 大阪府大阪市北区西天満 2-3-6

大阪法曹ビル1F

TEL: 06-6365-0912

創業30年で高級焼き鳥店の先駆け。

本店を西天満に構え、1992年(平成4)年創業「伊勢赤どり」をベースに多彩な創作串を提供する和食ダイニングです。鶏をはじめとして、牛、豚、海老などの素材を活かした串料理がランダムにサーブされ、そのバリエーションに訪れるたび新たな発見があります。



#### 日吉町 酉雅

住所:〒830-0017 福岡県久留米市日吉町2-3

TEL: 050-5488-3885

鮮度の良い福岡県内産の地鶏を使った焼鳥や鳥料理を扱う。備長炭で焼く焼き鳥は、肉汁を閉じ込め素材の持ち味を生かすよう、大きめに串打ち。地域のものにこだわった食材やお酒を提供するお店。

#### 津江 雅人(つえ まさと)

1976年11月16日生まれ 福岡県久留米市出身

学校卒業後、メキシコ料理、イタリア料理、鶏肉料理など、 多岐にわたる飲食業界で修行する。 中でも、鶏肉料理店で修行中に、地鶏と出会い、その美味しさに感激し、 本格的に、鶏の部位や、料理の研究を始める。



### 鳥よし 中目黒本店

住所:〒153-0051東京都目黒区上目黒2-8-6谷島ビル1F

TEL: 03-3716-7644

「食材と炭火の妙」こだわりの紀州備長炭、厳選された伊達鶏、塩ひとふりまで手間隙をおしまない手づくりが基本です。

#### 猪股 善人

1950年長崎生まれ。

六本木の名店をはじめ、数々の有名焼き鳥店で修業を経て、フランス・パリに渡る。パリの焼き鳥店に勤務し、1994年に帰国。翌年東京・中目黒に「鳥よし」を開店。その後、西麻布・銀座・赤坂など計7店舗を開店。



# 受賞者への記念品

### 〇有田焼・飾り皿「鶴梅竹 十三寸」



〇(一社)日本食鳥協会オリジナル品 ネクタイ・スカーフセット



ピンバッチセット



マグネットクリップセット



# 感謝状

平成二十八年度 株式会社 ローソン

平成二十九年度 株式会社 鳥貴族

株式会社 知識経営研究所

平成三十年度 株式会社 MiZKAN

令和元年度 日本ケンタッキー・

フライド・チキン 株式会社

令和二年度 有限会社 岩戸屋

国技館サービス 株式会社

有限会社 水たき元祖・水月

株式会社 玉ひで

株式会社鳥せい

有限会社 鳥彌三

有限会社 とり要

**有例/MA・ クツ (BM)** 

株式会社 花善

有限会社ぼたん

令和三年度 株式会社 ZIの・鶏笑

令和四年度 株式会社 大分からあげ

令和五年度 いなば食品 株式会社

令和六年度 株式会社 王将フードサービス

### 特別賞









# 一般社団法人 日本食鳥協会

〒101-0032 東京都千代田区岩本町2-1-18 フォロ・エム9F

TEL 03-5833-1029

FAX 03-5833-1033

URL https://www.j-chicken.jp

E-mail jca-2@gol.com

本書に記載された記事等の著作権は、一般社団法人 日本食鳥協会に帰属します。 これらを無断で使用し、展示・販売・レンタル・講習会等を行うことを禁じます。