

大山どりから 愛を込めて

古来より「日本四名山」に数えられ、その山容から「伯耆富士」とも呼ばれる名峰「大山」。

大山を背景に臨んだ自然豊かなところに「大山どり」の鶏舎はある。一貫生産のもと、通常より長く飼育された「大山どり」の肉質は旨味が凝縮。特に胸肉は絶品とのこと。2013年の第41回日本チャンキー協会通常総会において、最も健康で優良な鶏を産出する企業として最優秀賞を受賞。

最適な環境づくりやこだわりの餌など、生産者の心のこもった飼育が、どの農場よりも元氣よく鶏が育ったと評価された。そのこだわり抜いた「大山どり」の焼き鳥をぜひ「賞味あれ」。

■大山どりの一貫生産
①親となる種鶏の飼育 ②卵の孵化
③大山どりの飼育 ④加工
全て自社で一貫して取り組み、製造履歴を自社管理することで安心安全な鶏肉の提供を行っている。

大山どりの焼き鳥串

大山どりの焼き鳥串

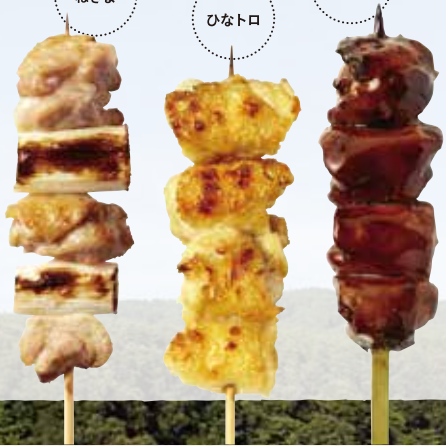
「やきとり家 すみれ」が自信を持って
オススメする人気串がコチラ！
大山どりの美味しさをじっくり味わってください。

オーダー率
90%!

名物
王様レバー

ひなトロ

ねぎま



大山どり

株式会社 大山どり

鳥取県米子市淀江町

大山の自然豊かな町で、大山どりを一貫生産し全国に流通させている。「おいしいよかったですありがとうございます」が企業メッセージ。

おいしい焼き鳥を もっと気軽に

赤い提灯に煙がモクモク。サラリーマンが焼鳥をつまみにお酒を呑む…焼鳥屋と言えばそんな印象をお持ちかと思います。でも焼鳥ってお子様も女性も皆大好きですよ？ですから当店は、ご家族や女性が気軽に楽しめるよう雰囲気改革。今までとまったく違う「やきとり家」を是非！

総席数 60席

25名様迄の
プライベートお座敷完備。

宴会も
おまかせ
ください！

焼き鳥屋で宴会？
あまり聞かない？
「すみれ」なら大丈夫！
豊富なコースを
ご用意しています。

飲み放題付120分

4,000円(税込)・4,500円(税込)・5,000円(税込)





やぎとり家
すみれ
| 松江店 |
SMILE

—ご予約・お問い合わせ—

TEL.0852-67-5855

〒690-0063 島根県松江市寺町198

営業時間 PM17:00-PM24:00 (L.O.23:00、ドリンクL.O.23:30)

定休日 無休

