

報道関係各位

2022年3月28日

株式会社ダイナックホールディングス

## 濃厚鴨出汁せいろと鴨串、季節のおばんざいが名物の新業態『炭火串焼と濃厚鴨出汁せいろ 焼鳥ハレツバメ』横浜鶴屋町に3月30日(水)オープン

「響」「鳥どり」など50業態100店舗以上の飲食店を展開する株式会社ダイナック(本社:東京都港区、代表取締役社長:秋山武史)は、串焼きと鶏料理を提供する「鳥どり」の全12店舗を、新たな居酒屋ブランドへ順次変更いたします。まずは、「鳥どり 横浜鶴屋町店」跡地へ1号店として、炭火串焼と濃厚鴨出汁せいろ『焼鳥 ハレツバメ 横浜鶴屋町店』を3月30日(水)にオープンいたします。



株式会社ダイナックは、「食の楽しさをダイナミックにクリエイトする」を企業理念とし、多彩な飲食業態の創造に取り組んでいます。「鳥どり」は1998年の1号店オープン以来、大人数の宴会にも対応できる焼鳥居酒屋として、オフィスワーカーを中心に愛されてきました。この度、新型コロナウイルスによる外食シーンの変化に合わせて、従来の個室やカウンター席を活かし、少人数の普段使いやハレの日にも使える新ブランドへと生まれ変わります。

炭火串焼と濃厚鴨出汁せいろ『焼鳥 ハレツバメ』は、焼鳥居酒屋としての使い勝手はそのままに、炭火で香ばしく焼き上げた鴨串、料理人の腕を活かした季節のおばんざいに加え、濃厚鴨出汁せいろが名物の和食居酒屋です。50代が主要顧客であった「鳥どり」から、ミレニアル世代も取り込める業態にブラッシュアップしました。

「濃厚鴨出汁せいろ」は鴨ガラと昆布からじっくりと炊き煮出した鴨出汁に鴨脂を合わせ、新潟の玉藻塩を加えた塩ベースの旨味あふれるつけ汁が味の決め手。季節ごとに配合を考慮する国産そば粉の麺に絡んで唯一無二の美味しさを引き出します。串の名物は鴨肉100%のつくねを生から焼き上げる「鴨生つくね」と、鴨肉ロールで焼きネギを巻いた「鴨ねぎま」。数種類の醤油をブレンドし有馬山椒を効かせた特製ダレは、鴨串との相性が抜群でお酒が進む味わいです。季節のおばんざい料理は、和の食材だけでなく洋の季節食材も

取り入れ、定番料理にひと捻りアレンジを加えて調理し、彩り鮮やかな九谷焼や長い歴史を誇るどこか懐かしい小鹿田焼などの小皿に盛り付けます。見ても食べても楽しめるおばんざいは、美味しいものを少しずつ食べたい女性のお客様にもおすすめです。

ドリンクは、有馬山椒をトニックウォーターに漬け込んだシロップとジンをお合わせた爽やかな「ハレツバメサワー」、店舗にて檜を漬け込んだ特製ウィスキーの「檜香るハイボール」、蕎麦焼酎に濃厚な蕎麦湯で作った丸氷を入れて独特の甘味と味わいの変化を楽しむ「蕎麦湯氷ロック」など個性あるラインナップです。

株式会社ダイナックは今後も、お客様に楽しい空間と安全で高品質の商品とサービスを提供し、豊かで楽しいコミュニケーションを“食”を通じて実現することで、食文化の発展と潤いのある社会づくりに貢献していきます。

---

## おすすめメニュー



### 鴨鳥5本盛り 1,280円

鴨ねぎま、鴨ロース、鳥かわ、ればー、フリソデの5本盛り。

鴨串に使用する「謹製山椒だれ」はやみつきになる味で、ビールやハイボールにぴったりです。



### 濃厚鴨出汁せいろ 790円

つけ汁は、鴨ガラと昆布から丁寧にとった出汁に新潟の玉藻塩、鴨脂を合わせた塩ベースの極上鴨汁。べに丁度よい量をご用意しました。





### 生つくね黄身だれ 350 円

本粗挽きの鴨ミンチから手仕込みしたつくねは食べごたえ満点。生から焼き上げたつくねはジューシーで、黄身ダレとの相性抜群。



### 鴨ねぎま 250 円/本

鴨肉ロースで焼きネギを巻きました。鴨串専用開発した「謹製山椒ダレ」でお召し上がりください。



### おまかせ冷菜5種盛り 1,380 円

当日オススメの冷菜を少しずつ5種盛りにしました。ちょっとずつ色々食べてみたい方におすすめです。



### ピータン ウフマヨ 450 円

フランスの究極のゆで卵料理「ウフマヨ」を中華風にピータンを使ってアレンジした見た目も楽しい逸品。



### 独活と蕨の梅肉和え 490 円

ほろ辛い風味とシャキシャキとした食感が特徴の独活と蕨を梅肉で和え、さっぱり仕上げました。



### レバニラ冷製 490 円

低温加熱調理で火をいれたしっとり食感のレバーと、塩・ごま油・ニラをご一緒にお召し上がりください。



### 独活とスティックセニョールのきんぴら 490 円

ブロッコリーを品種改良した、日本生まれの品種「スティックセニョール」を独活と合わせて、食べる醤油「そいの実」できんぴらにしました。



### ハレツバメサワー 490 円

鴨串に使っている有馬山椒がピリッと効いた爽やかなサワーは、自慢の山椒だれで焼き上げる香ばしい鴨串と相性抜群です。



### 蕎麦湯氷ロック 550 円

蕎麦店だから作れる「蕎麦湯氷」と親和性の高い蕎麦焼酎をどうぞ。溶けた氷から出る甘味で味変も楽しめます。

※表示の価格は全て税込価格です。写真はイメージです。

---

## オープンキャンペーン

炭火串焼と濃厚鴨出汁せいろ『焼鳥 ハレツバメ 横浜鶴屋町店』オープン記念キャンペーンとして、3月30日(水)より7日間限定でハイボール3種(檜香るハイボール、角ハイボール、ジムビームハイボール)・レモンサワーを何杯飲んでも1杯200円(税込)で提供いたします。

期間：3月30日(水)～4月5日(火)

対象商品：ハイボール3種(檜香るハイボール、角ハイボール、ジムビームハイボール)・レモンサワー

価格：何杯飲んでも1杯200円(税込)

---

## 会社概要

1958年に飲食店経営事業の株式会社新宿東京会館として創業し、現在は、「食の楽しさをダイナミックにクリエイトする」を企業理念に掲げ、多業態の飲食店事業、ECサイト事業、パーティー・ケータリング事業、劇場や音楽ホールなどの文化施設内レストラン事業まで幅広く手掛けています。特に、バーレストラン事業は、首都圏・関西圏を中心に高単価和食業態の『Dynamic Kitchen & Bar 響』、ブリティッシュパブ業態の『VICTORIAN PUB The Rose & Crown』、ワインバル業態の『ワイン倶楽部など多彩なブランドを展開しています。

社名：株式会社ダイナック

本社所在地：東京都港区台場2-3-3 サントリーワールドヘッドクォーターズ内

代表：代表取締役社長 秋山 武史

事業内容：飲食店の経営、パーティー・ケータリングサービスの企画・運営・進行、劇場や音楽ホールなどの文化施設内レストラン・ドリンクコーナーの受託運営

・店舗情報サイト：<https://www.dynac-japan.com/>

・コーポレートサイト：<https://www.dynac.co.jp/>

---

### 【本件に関する問い合わせ先】

株式会社ダイナック 販売促進部 広報担当 江崎有紀子

TEL：090-3976-4289 FAX：06-6344-0648

MAIL：y.ezaki@dynac.co.jp