

## 『とり鉄 橋本店』が 2023年9月13日(水)リニューアルオープン

株式会社小僧寿し（東証 STD9973）の100%子会社である株式会社 Tlanseair（本社：東京都中央区 代表取締役：川上 英二）が展開する「とり鉄」は、『とり鉄 橋本店』を2023年9月13日(水)にリニューアルオープンいたしました。



### 『とり鉄 橋本店』がオープン以来のフルリニューアルを実施！

『とり鉄 橋本店』は2003年8月のオープン以来初となるフルリニューアルを実施いたしました。今回のフルリニューアルにおいては、需要が拡大しているおひとり様のご利用に対応するべくカウンター席の1名あたりの幅を拡大させ、より居心地の良い空間をご提供いたします。また立地特性に対応した2～4名席の居心地の改善も図られており、これまで以上に多くのお客様に楽しい時間を過ごしていただける空間づくりを実現いたしました。



# 『とり鉄』について

「とり鉄」は、秘伝の技で丁寧に焼き上げる焼き鳥と、素材にこだわる鶏料理が自慢の鶏料理専門居酒屋です。「本当に美味しいものを」「できる限りの低価格で」をコンセプトに日々努力しております。おかげさまで2020年に20周年を迎え、全国に36店舗を展開しております。今後も引き続き皆様に愛される店舗づくりを目指してまいります。

## 取扱メニューのイメージ（一部抜粋してご紹介いたします）





お持ち帰り  できます

### KUSHI YAKI

とり鉄の串は「本当に美味しいものを」「出来る限りの低価格で」をモットーに「魂」込めて丁寧に焼き上げます

**タレ** 1907年創業「マルキン醤油」串焼き専用のタレ

**塩** 独自の配合でブレンドした「とり鉄だけの塩」

**味噌** 風味豊かな「盛田」の豆みそを使った味噌タレ



※「樂美鶏」は高検査頻度されており、当社原材料基準を満たしています。

動物由来のタンパク質を含まないビタミンEを強化した飼料で、丹精込めて育てたベンジャリアンな子キーンです。植物の栄養がたっぷりの安心して美味しい自慢の鶏肉です。

### ら く む ど り 樂 美 鶏





### 鶏屋の出汁巻き

鶏ガラスープと鶏白湯スープ  
2種類のスープと  
味醂の甘味を活かした、  
焼き鳥屋ならではの  
自家製出汁巻き玉子です。



## 『とり鉄 橋本店』 店舗情報

とり鉄 橋本店

郵便番号 〒252-0143

住所 神奈川県相模原市橋本 3-28-1 ミウイ橋本 1F

電話 042-700-7666

営業時間 11:00~24:00(平日)

定休日 無休

皆様のご来店を心よりお待ちしております。

----- 本件に関するお問合せ先 -----

株式会社小僧寿し 広報担当 03-4586-1122