

# 地鶏

当店で使用している地鶏は弾力があり噛むごとに旨味が増します。契約農場から毎日新鮮な状態で届いた丸鶏を職人が一羽一羽丁寧に捌いて特注の串で打っています。



# 和牛

当店地元、茨城のブランド牛「常陸牛」を中心に使用。適度な脂身ときめ細かい肉質が特徴です。高品質なこの和牛をよく知る私たちが備長炭で素材の旨みを引き出します。



# 鮮魚



週に2～3回空輸にて日本の鮮魚が届きます。  
日本の四季に合わせて、その時期の良質なものを目利きします。  
店舗に届いた後の処理や 保管にもこだわりをもっています。



# 炭

檜の木から作られる備長炭の特徴は木の中が詰まっており  
高温で炎が上がりにくいことです。したがって 外はカリッと  
焼き上げ、中はジューシーに仕上がります。  
また、100%檜の木のため 不純物の香りは一切しない上質な炭の  
香りを加えることができます。

# 塩・たれ

塩は3種類、食材や料理によって使い分けています。  
特に焼き物に使用する旨味の強い塩は肉料理にとっても合います。  
たれは創業時、姉妹店の「地鶏料理けん」にて10年継ぎ足されて  
きた 貴重なものを分けてもらいました。そこから当店にて更に  
継ぎ足し、炭の香りや鶏の旨みを含んだ独特の香りを持つ貴重な  
たれとなっています。