

OSAKA 日本橋「とり鹿」明治創業の老舗の味を焼鳥専用の電気グリラー（低電圧式）が熱と技で本格派の味が熱と技で本格派の味

山本 明夫（やまもと あきお）（株）BRAINBOX（元関西電力（株）法人営業部）

1. 炭火の備長炭にせまる電気備長炭

創業明治25年（1892）、現店主が5代目という大阪を代表する老舗。「かしわ屋」が本業だけに、鶏肉に関しては、絶対の自信を持っている。徹底した管理の元、契約農家で育てあげた鶏を自社工場につぶし、お客さまの口に入るのは、その日の朝につぶした、いわゆる“朝びき”で元気な鶏だけを厳選、部位ごとの味と歯ごたえが楽しめる。

先代が「手頃な値段で美味しい焼き鳥を多くの方に食べていただく」との思いから1978年に店の一階を改造して「とり焼処・とり鹿」を開店した。当時焼鳥は炭火で焼くのが主流であったが、先代が炭の仕入れや保管、火を起こしたり、炭を追加したり、消したり、灰の後始末、そして何よりも火災の心配が少ない熱源を最優先した。

焼鳥専用グリラーを当初から先代はメーカーと試行錯誤の末に現電気式グリラーを完成させた。焼鳥に要求

される850℃の熱と近赤外線効果によって“朝びき”の鶏肉の味に一役買っている。



写真2 カウンター前のガラスショーケース内に朝びきの鶏肉がならぶ



写真1 昭和52年に開店した鳥やき処「とり鹿」



写真3 使い始めて25年 故障知らずの電気グリラー