令和3年6月

圧倒的ウマさで超予約困難となった会員制焼鳥店『熊の焼鳥』が進化！

本店『熊の焼鳥106』が6月1日にリニューアルオープン

店独自で『究極の鶏肉』を開発。入会金は驚異の6万円に！

SNSでも話題となった「鳥刺し25種盛り」

紀州の備長炭を使用し、
遠赤外線効果でふっくらジューシーに焼き上げる

■ 会員制焼鳥店『熊の焼鳥』とは？

創業者の熊脇氏

2014年に開業、コースで提供する焼鳥店として予約困難店に成長し、2016年からは関西初となる『会員制焼鳥店』に。それがテレビやSNSで話題となり、食べログでは2年連続100名店に。今や大阪だけでなく京都、東京中目黒、名古屋にも出店、それらもまた予約困難となっている。

現在までの入会金はビギナー5000円、ブラック会員15,000円だが、会員は増える一方で現在9200人にまで膨らんでいる。

■ リニューアルのポイントは独自開発の『究極の鶏肉』

究極の鶏肉

今回、天神橋六丁目にある本店がリニューアル、出されるメニューもブラッシュアップされることとなった。

一番の違いは、鹿児島の養鶏家とタッグを組み、焼鳥や名物の鳥刺しに最適な『究極の鶏肉』を独自に開発したことだ。およそ鶏肉とは思えない見事なサシ。これはもうどう食べてもウマいに違いない。

■ 入会金はなんと6万円にアップ！

リニューアルにあたって入会金はなんと6万円に。

創業者の熊脇氏いわく「究極の鶏肉の提供を含め、この価格に納得してもらえるサービスを提供できる自身があります」。これはもう、大枚はたいてでも食べてみたいところだ。

文：関西グルメブロガーズ編集長　宮本昭仁

お問合せ・取材申し込み先

創業者　熊脇　　090-8141-5829
店舗　　　　　　06-6353-6330

アプリ　熊の焼鳥（クマノヤキトリ）

入会、予約などができる専用アプリも用意