



【営業時間】 日曜定休
17:00～23:30(L.O 23:00)
TEL 027-235-1145

串焼き屋というと、おじさんが集うイメージを想像してしまいがちですが、とっても「こじゃれた」お店。女の子だけでも入りやすい、居心地の良い店内です。もちろん、仕事帰りや、宴会、デートにも最適！ 初デートに串焼き屋さんをチョイスして、「こじゃれた感じ」を演出してみるのもいいですね！



4月にオープンしたばかりの「串家こっこ亭」は、備長炭使用の本格焼き鳥と、安心安全の食材を使った料理が自慢のお店。一本100円～150円のお手頃な焼き鳥が魅力の串焼き店です。

焼き鳥に使う鶏肉は、安全指定工場にて、徹底した管理の中で育った鶏を使用。餌からこだわりぬき、産地直送、生産履歴が明確で安心な鶏肉を使用しています野菜も指定生産農家から直接仕入れている無農薬野菜。群馬県内産にこだわり、地元の美味しい食材がいただけます。



当店おすすめは、焼き鳥「ひざナンコツ」「ぼんじり」(各一本・100円)。「ぼんじり」とは、鶏のお尻のことで、わずかしが取れない部位。鶏の部位の中でも、最も脂がのっていて、ジューシーでとろけるような口当りは鶏通好みの逸品です。又、新鮮さが命の「とりわさ」は、鶏好きにはたまらない一品。すぐに売り切れてしまう人気のメニューです。

備長炭で丁寧に焼き上げた焼き鳥は、香ばしくもやわらかくジューシー。鶏肉本来の味が十分に堪能できます。定番メニューはもちろんのこと、安全で美味しい鶏肉を使った新商品もこれからぞくぞく登場するとのこと。

美味しい料理に舌鼓を打ちながら、居心地の良い雰囲気の中で楽しいひとときが過ごせます。

