



四国中央市の焼鳥「揚げ足鳥」取扱店舗一覧

※住所順にて整理。下記以外にも今回は掲載できなかった店舗があります(把握総数32店)。OSはオーダーストップ。

店名	業種	営業時間	定休日	電話番号	住所	備考
とりしょう	〔焼鳥居酒屋〕	17:30~23:30	日曜	0896-56-8188	川之江町1856	
鳥彰(とりしょう)	〔鶏肉店〕	15:00~19:00	日曜	0896-56-3050	川之江町1887-10	持ち帰りのみ、配達もあり
若鳥大門口(わかとり・だいもんてん)		17:00~22:00	不定休	0896-58-0328	川之江町2244-3	
鳥栄(とりえい)		16:00~20:00	日曜	0896-56-3818	川之江町2496	
チキンハウス不思議(ふしちよう)		16:30~23:00	月曜	0896-58-9100	川之江町3115-1	祝日は営業
若鳥本店		16:00~22:00	不定休	0896-58-4078	川之江町4059	
やき鳥福わうち(ふくわうち)		17:00~22:00	日曜	0896-56-1129	金生町下分222-15	
肉文ホルモン(にくぶん・ホルモン)	〔焼肉店〕	17:00~21:00	月曜	0896-56-4886	金生町下分326-1	
石川やき鳥店		17:00~22:00	第2・4水曜	0896-56-2504	金生町下分864	
やきとり三枝(みえ)		16:00~21:00	日曜	0896-56-0157	妻鳥町696-2	
本陣(ほんじん)		17:00~22:00	日曜	0896-58-0319	妻鳥町1023-5	
コロコロハウス	〔たこ焼・太巻きずし・弁当〕	10:00~20:30	月曜	0896-58-1809	妻鳥町1029-8	持ち帰り中心
とり吉(とりきち)		16:30~22:00	月曜	0896-57-1194	妻鳥町1342-1	
わかとり金田店(わかとり・かなだてん)	〔居酒屋風焼鳥店〕	16:00~23:30	不定休	0896-57-0755	金田町金川南部団地入口	OS23:00
花串(はなぐし)	〔炭火烧・串焼〕	17:00~21:00	日曜	0896-23-1424	村松町798	
いっとく	〔居酒屋風焼鳥店〕	17:00~25:00	日曜	0896-23-3963	三島朝日3丁目1-35-1F	OS24:00 年末年始・GW・地方祭も休業
居酒屋DinigMugen(ダイニング・ムゲン)	〔居酒屋〕	17:00~24:00	日曜	0896-24-2558	三島紙屋町1-36	
若鳥みなみ		16:00~21:30	不定休	0896-24-4039	三島宮川2丁目4-11	電話は23-5165もOK。OS21:00
鳥善(とりぜん)		16:30~23:00	月曜	0896-24-5838	三島宮川3丁目8-25	
有限会社石川鶏肉店	〔鶏肉店〕	9:00~12:00	日曜	0896-23-5077	三島宮川3丁目14-10	持ち帰りのみ、午前中のみ受け付け
天領	〔焼肉店〕	17:00~22:30	不定休	0896-24-0394	三島宮川4丁目5-14	持ち帰りのみ
やき鳥一番鳥(いちばんどり)	〔居酒屋・活魚〕	17:00~23:00	第2・4日曜	0896-24-0317	三島宮川4丁目10-72	配達あり
とり万(とりまん)		17:00~22:00	日曜	0896-23-1925	三島中央3丁目12-28	
焼きとり阿波おどり		17:00~23:00	木曜	0896-24-1494	三島中央4丁目7-7	
やきとり青木		17:00~22:00	日曜・祝日	0896-23-3160	三島金子2丁目8-49	
やきとり味鳥(あじちよう)	〔活魚店〕	17:00~24:00	第1・3・5日曜	0896-24-7991	三島金子3丁目3-67	
若鳥中曾根店		16:00~23:30	不定休	0896-23-6006	中曾根町1738-1	平成18年7月下旬開店予定
若鳥ふう	〔居酒屋〕	17:00~23:00	不定休	0875-25-7579	観音寺市観音寺町甲1164	

【調査研究:アトリエUMA】アトリエUMA(うま)は、平成5年に宇摩地域の広域的なまちづくりを進める目的で結成。これまでに「ハープによるまちづくり」や「コミュニティFM」の研究などを実施。今回、四国中央市独自の食べ物として「揚げ足鳥」をPRする街おこしを企画。今後、揚げ足鳥マップの作成を模索予定。

四国中央市 揚げ足鳥分布図

FUN! 揚げ足鳥 データ分析と考察

やるすぎますが、っていうか感想

平成18年7月1日現在、ヤブーの電話帳に和風飲食店(うどん、寿司、焼肉、お好み焼なども含む)で登録してある四国中央市の店舗180店のうち、33店(18.3%)が焼鳥、鶏料理店。となりの観音寺市で144店中8店(5.5%)、反対側の新居浜市243店中19店(7.8%)、「人口1万人当たりの焼鳥屋数が日本一の街」今治市で382店中59店(15.4%)と、人口や調理法などもっと掘り下げなければいけない余地はあるものの、この数字は「揚げ足鳥シテイ」が名をのれる十分な内容ではないかと、個人的に思う。

その昔、宇摩地方で養鶏が盛んであった名残をのこす、愛すべき郷土料理。素揚げのモモ肉を勢い良くかぶりつけば、「バリッ」と音がするコラーゲンたっぷりの香ばしい皮。ジュシーでアツアツでプリプリ柔らかな身。キメ細かいサクサクのザンギの衣。一振りで旨みを実際立たせ、その後クセになっちゃう魔法のガーリックパウダー。口直しにピッタリな生キャベツ。よく冷えたビールと笑い声が絶えないにぎやかな店内。恥ずかしながら、今までオープンで調理された骨付き鶏しか食べたことがなかった私(観音寺在住)にとっては、新&大発見でありました。今年の夏はこのMAPを片手に、ビールと揚げ足鳥の日々になりそう... っていうか、する。ザンギクラブ!

