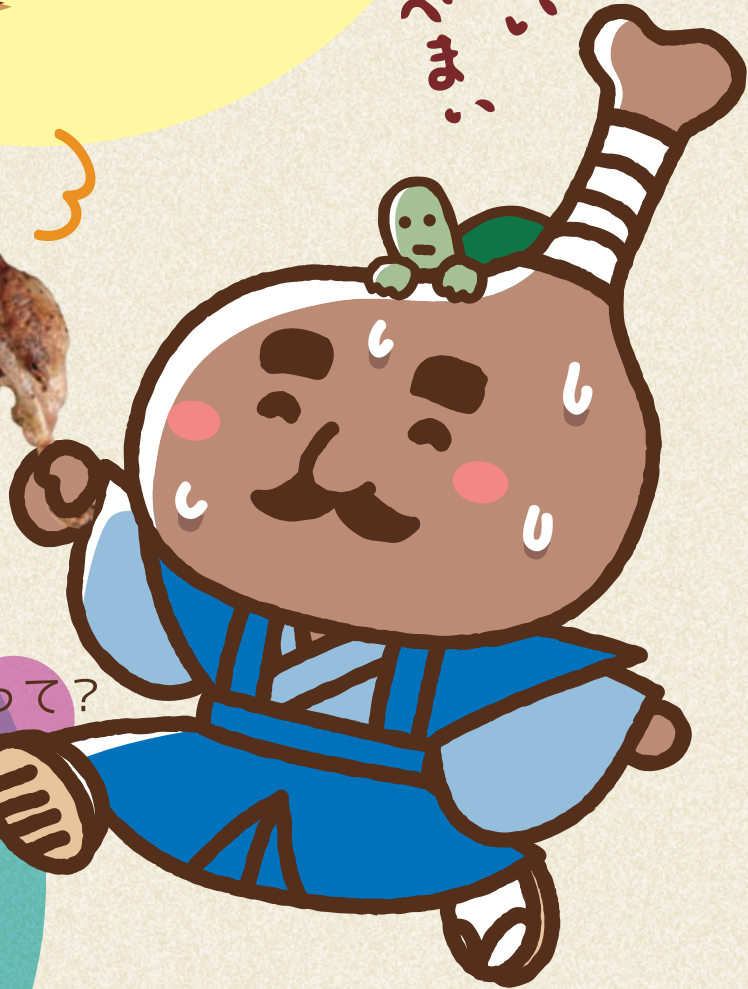


丸亀名物

骨付鳥 大百科

たべま
い
たべま
い



丸亀名物骨付鳥って？

骨付鳥には2種類ある！

骨付鳥の食べ方指南

骨付鳥店&宿泊マップ

じゅうじゅうと丸亀巡り

お土産&お取り寄せ紹介

骨付鳥って どんな 料理？

にんにく・塩・胡椒で味付けされたスパイシーな味わい。皮はパリッと、肉汁ジュワ〜。付け合わせのキャベツは鶏油につけて食べるべし！

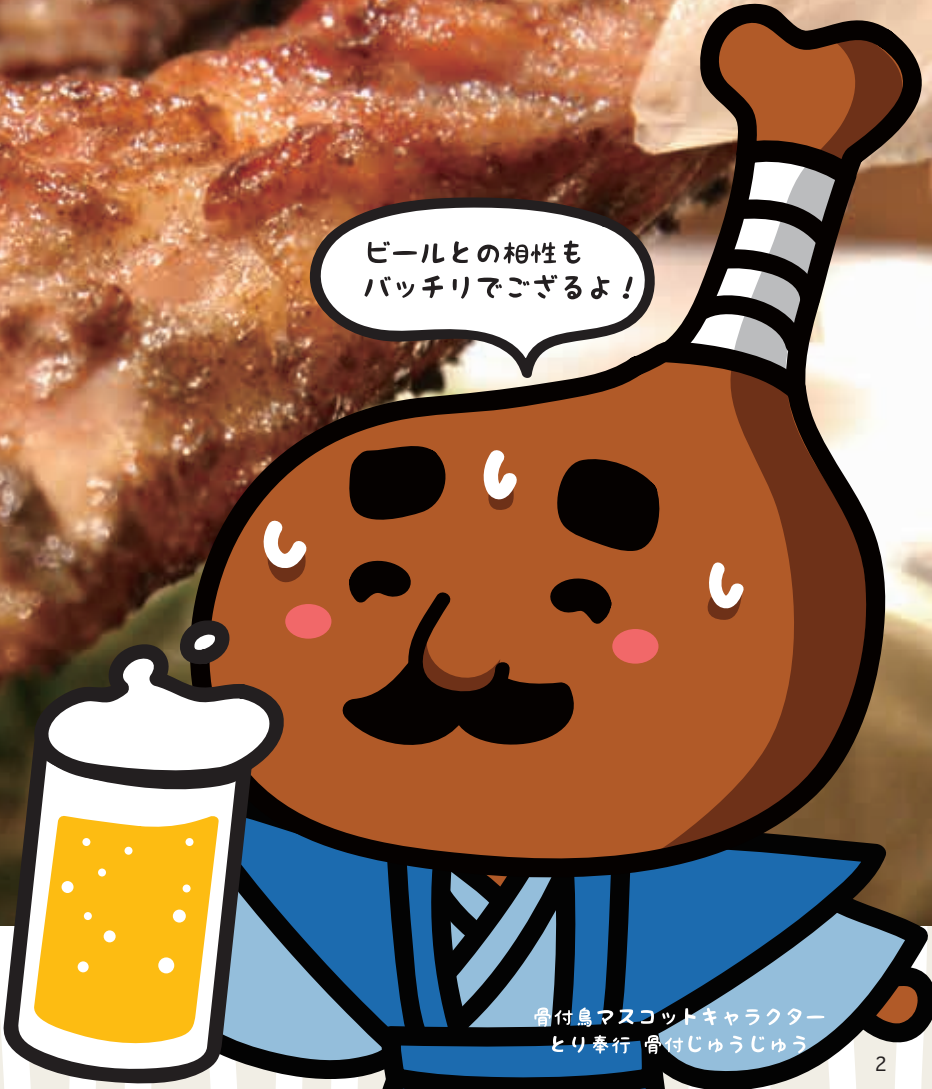
ご当地グルメの極み
丸亀生まれの
伝統料理

丸亀といえば骨付鳥。
というように地元で愛され続け
ている骨付鳥。
手づかみで豪快にかぶりつく！
一度食べたならもうやみつき！



始まりは、小さな飲食店の店主が見た ハリウッド映画だった！

戦後、西洋文化が急激に入り込んで来た時代。店主は運命的なシーンを目にした。大きく骨つきのままのフライドチキンにかぶりつく女性。その豪快さは驚きであり、また、豊かさの象徴のように感じられた。あんな贅沢な食べ物をお店でも出したい！その熱い思いから、骨付鳥は産声を上げるのである。



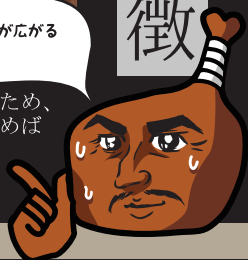
ビールとの相性も
バッチリでござるよ！

骨付鳥は親・若の2種類から選べる！



口の中に味が広がる
でござる！

厳選された、成熟鶏を使用しています。身が締まっているため、お硬いイメージもありますが、これがまたいいんです！噛めばかむほどに味わい深く、一度はまってしまうとうもう抜けられません。また、地鶏「讃岐コーチン」や希少な「種鶏（しゅけい）」を使用する店もあり、これらも逸品です。



親

ど

り

の

特

徴



やわらかい若どりはかぶり
ついて食べるのがオススメ
でござるよ！

ふっくらと柔らかい肉質で食べやすいのが特徴です。身はジューシーで、表面や皮はパリパリと芳ばしく、子どもから大人まで、とても食べやすいお肉です。

若

ど

り

の

特

徴



骨付鳥

と相性抜群の

サイドメニュー



とりめし

鳥の旨味がしみ込んだご飯！
骨付鳥の余り肉汁をちょろりと
かける通な技も。



とりがらスープ

たっぷりの旨味、しみじみと…。



とり皮酢

揚げたり茹でたり、癖になる食感。
さっぱりポン酢と好相性！



おにぎり

肉汁にちゃんとつけて
召し上がれ！



本場丸亀にきて食べて欲しいけど…なかなか来れないという方のために

お取り寄せ、あります。

(MAP 参照 P7~8)

うさぎ

MAP 参照 → 7

☎0877-25-1315 usagi-marugame.com

ふじむら

MAP 参照 → 9

☎0877-24-2929 fujimura-2929.com
※銀行振込または PayPay での支払に限る。

真寿美

MAP 参照 → 10

☎0877-25-5102

つぼ屋

MAP 参照 → 14

☎080-4038-5552 tuboya-1010.com



ご自宅で名店の味を
召し上がれ。

ばばフードセンター

MAP 参照 → 13

☎0877-86-3020 tottoyaki-baba.ocnk.net

とりあたま (りぶや丸亀本店)

☎0877-55-5666 toriatama-r.shop-pro.jp/

とっとの部屋

☎0877-28-8111 rakuten.co.jp/tottono-home

食 べ 方

親 どり

親どりは身が締まっているのでハサミ
であらかじめカットします。



お店で出てくる際も切り目は入っていますが、さらに一口サイズにカットして食べるのがベスト。親鳥は身が締まっていて、肉自体は硬く感じますが、コリコリした食感がツウにはたまりません！噛みごたえ、深い味が魅力！ビールによく合う味、食感。ビール好きの方は、ぜひ食べていただきたい！



お家でアレンジいろいろ…

お取り寄せやお持ち帰りをして、お肉が余ってしまったら、サラダやパスタにアレンジしてヘルシーに。味がしっかりしているので、なんにでもよく合います！



若どり

持ち手の骨の部分を紙ナプキンで包みます。



ガブリッ



そのままかぶりついて食べるのもよし！
丸亀ではこの食べ方が王道です。
骨付鳥ならではの豪快さも味わえます。



あまり汚したくない
という方は…

骨に沿ってお箸を入れて
お肉をほぐしてから食べ
ると、手も汚れないし口
元も汚れません。
一口サイズにほぐしてお
箸で食べる
女性の方やお子様にはオ
ススメの食べ方です。

ほぐした後の骨は関節の
部分を2つに割る。
こうすれば、余った肉も
食べやすく、骨の髄まで
味わう事ができます。
お皿に残った鶏油は、お
にぎりに付けて食べるべ
し！

パキッ





< 拡大地図 >



飯野山
(讃岐富士)



ニューレオマワールド

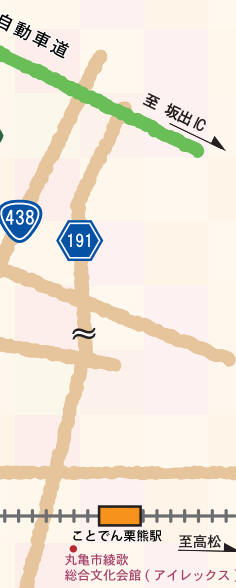


骨付鳥巡りマップ

骨付鳥は予約が必要な店舗があります。また、定休日・営業時間など詳細はご利用の前にお店にご確認ください。

昼営業 夜営業 持 テイクアウト 自 自動販売機

- 1 レストラン宝来 富士見町 4-1-1 ポートレース場 2F 閉まるがめポートに準ずる ☎0877-22-7551 昼夜
- 2 居酒屋三太郎 西平山町 107-2 休日曜日(祝日の場合は営業。翌月曜日が休) ☎0877-23-2466 夜
- 3 骨付丸亀鳥 通町 87-2 休日曜日(月曜日が祝日の場合) ☎0877-21-2501 夜
- 4 りぶや 丸亀本店 通町 52-11 りぶや丸亀ビル 1F 休日曜日・祝日 ☎0877-21-0292 夜
- 5 大衆酒場 八や 大手町 3-11-2 休日曜日 ☎0877-21-8808 夜
- 6 村さ来 丸亀店 通町 52-1 通町ビル 1F 休不定休 ☎0877-25-3815 夜
- 7 居酒屋 うさぎ 富屋町 73-1 休無休 ☎0877-25-1315 夜
- 8 居酒屋 うをかめ 大手町 3-13-16 休日曜日・祝日(GWは除く) ☎0877-22-4652 夜
- 9 焼肉レスト ふじむら 土居町 1-5-34 休 月曜日(祝日の場合は水曜日) ☎0877-24-2929 昼夜
- 10 味感 真寿美 今津町 566-5 休火曜日 ☎0877-25-5102 昼夜
- 11 梵天丸 土器町東 8-515 休水曜日・第三木曜日 ☎0877-23-5110 夜
- 12 居酒屋くしわか 中津町 1531-1 休不定休 ☎0877-21-6217 夜
- 13 ばばフードセンター 綾歌町岡田下 527 休日曜日 ☎0877-86-3020 持
- 14 骨付鳥 つば屋 丸亀店 土器町西 1-302 休水曜日 ☎090-9458-9382 持
- 15 鶏工房 垂水町 2418 休火曜日 ☎0877-28-0261 持
- 16 本家 なごやんラーメン 通町 52-1 通町ビル 1F 休不定休 ☎0877-88-8172 夜
- 17 やきとり 山本 土器町西 4-326 休日曜日・月曜日 ☎0877-22-6656 ☎0877-23-0829 夜
- 18 丸亀屋 ※移動販売のみ Instagram @marugameya_kagawa ☎090-6030-9140 持
- 19 炭火焼とり わきや 通町 11 番地 休日曜日 ☎0877-23-0829 夜
- 20 懐風亭 ※会席・個前・ランチメニューへの追加のみ。骨付鳥単品での注文はできません。 中津町 25-1 (中津万象園内) 休水曜日 ☎0877-23-2266 昼夜
- 21 ごますりちゃんこ まる 浜町 71-4 休日曜日・祝日 ☎0877-25-1605 夜
- 22 とりー ※移動販売のみ ☎090-5912-7707 持
- 23 おやわか厨房 ※冷凍自動販売機 24時間販売 土器町北 2-3 (中部青果市場内) ☎0120-459-503 自



- ホテル・宿泊施設
- A オークラホテル丸亀 富士見町 3-3-50 ☎0877-23-2222
 - B ビジネスホテルフクシマ 福島町 127-2 ☎0877-22-4322
 - C スーパーホテル丸亀駅前 通町 142-1 ☎0877-83-9000
 - D 丸亀プラザホテル 塩飽町 50-3 ☎0877-23-1391
 - E アパホテル丸亀駅前大通 大手町 3-6-1 ☎0877-21-0111

- F ビジネスホテル青山 土器町東 3-639 ☎0877-24-4800
- G ホテルルートイン丸亀 田村町字二丁田 512-1 ☎0877-58-2011
- H チサンイン丸亀善通寺 原田町西三分一 1587-1 ☎0877-21-3711
- I ホテルレオマの森 綾歌町栗熊西 40-1 ☎0570-041267
- J 東横INN丸亀駅前 浜町 26-1 ☎0877-58-1045

丸亀うちわミュージアム



☎0877-24-7055

開館時間 9:30~17:00(入館は16:30まで)

休館日 水曜日(祝日の場合は翌日)

年末年始(12/29~1/3)



丸亀うちわは、国の伝統的工芸品
でござるよ。
全国のうちわの9割は丸亀で作ら
れていってござる。



なんどっ!
//

たくさんのうちわが
展示されていってござるよ。

なるほど、
うちわはこうやって
作られていってござるか。
奥深いござるな。



うちわの歴史を知ることが
できたり、うちわ作り体験も
できるとござるよ。



そう! お腹がすいたらこれ! 骨付鳥!!

そろそろお腹が空いてきた
でござるな...



なんだか...

ぐるぐる...



丸亀で名物骨付鳥を
食べなきゃソン!!

ジュシー!



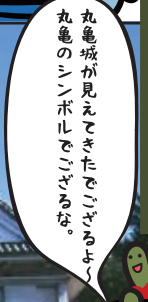
これは便利!



まるがめレンタサイクル
☎0877-25-1127
利用時間 7:00~19:00



じゅらじゅらが案内
とんとん丸亀三昧!



天守からの眺めも最高でござるよ。



城内には散歩コースがあって、市民の憩いの場にもなっているでござる。



中津万象園・丸亀美術館

☎0877-23-6326
開園時間 9:30~17:00(最終受付は 16:30 まで)
休園日 毎週水曜日



猪熊弦一郎現代美術館

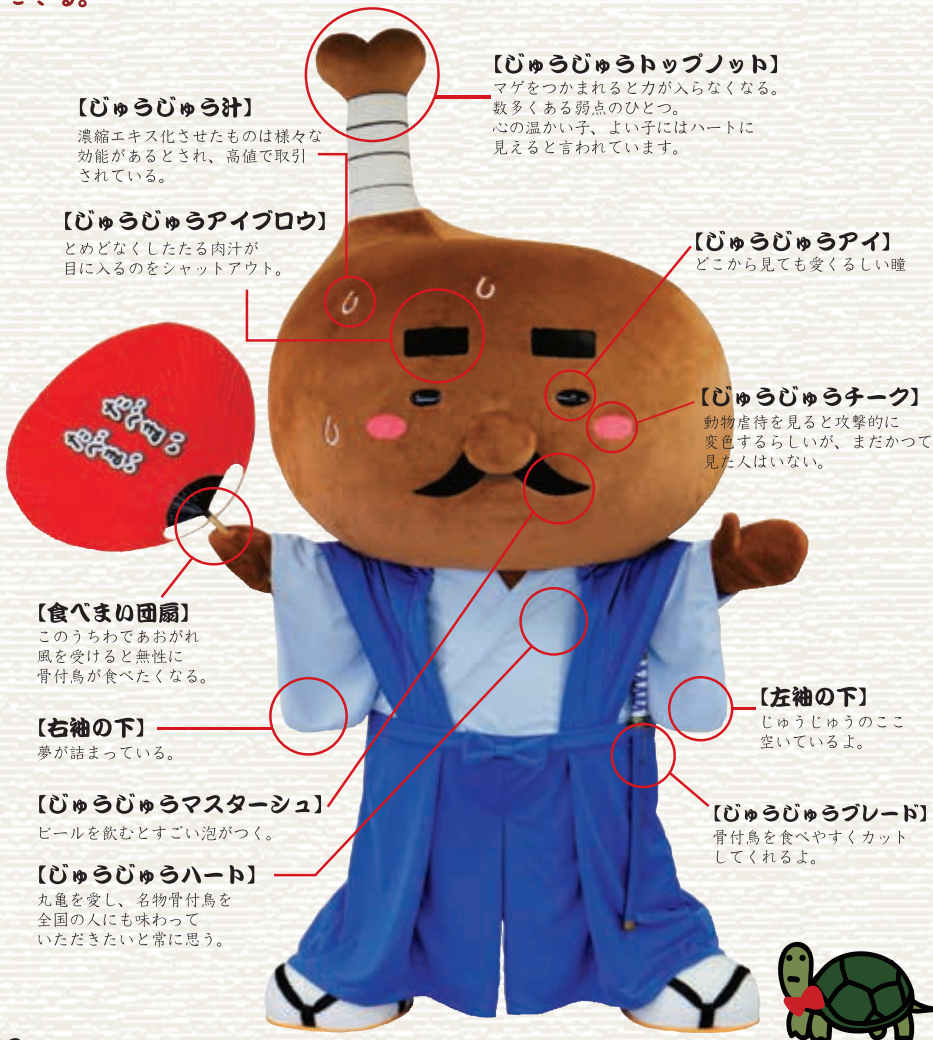
☎0877-24-7755
開館時間 10:00~18:00(入館は 17:30 まで)
休館日 12/25~12/31
月曜日(祝休日の場合はその直後の平日)
臨時休館日あり



とり奉行 骨付じゅうじゅう大図解

<とり奉行骨付じゅうじゅうとは…>

拙者は丸亀発祥の名物料理「骨付鳥」の化身でござる。汗(肉汁)をかきかき、毎日全力で骨付鳥を世に広めているでござるよ。拙者の夢は、骨付鳥で世の中を泰平にすることです。



【じゅうじゅう汁】

濃縮エキス化させたものは様々な効能があるとされ、高値で取引されている。

【じゅうじゅうアイブロウ】

とめどなくしたたる肉汁が目に入るのをシャットアウト。

【じゅうじゅうトツノット】

マゲをつかまれると力が入らなくなる。数多くある弱点のひとつ。心の温かい子、よい子にはハートに見えると言われてます。

【じゅうじゅうアイ】

どこから見ても愛くるしい瞳

【じゅうじゅうチーク】

動物虐待を見ると攻撃的に変色するらしいが、まだかつて見た人はいない。

【食べまじり団扇】

このうちわであおがれ風を受けると無性に骨付鳥が食べたいくなる。

【右袖の下】

夢が詰まっている。

【じゅうじゅうマスターシュ】

ビールを飲むとすごい泡がつく。

【じゅうじゅうハート】

丸亀を愛し、名物骨付鳥を全国の人にも味わっていただきたいと常に思う。

【左袖の下】

じゅうじゅうのここ空いているよ。

【じゅうじゅうブレード】

骨付鳥を食べやすくカットしてくれるよ。

【びりびあん】

じゅうじゅうの大事なベツトいつでも一緒。

<マスコットキャラクターの使用について>



「とり奉行 骨付じゅうじゅう」を活用し、丸亀市のイメージアップと地域の活性化に繋がませんか。使用料は無料です。

【お問い合わせ先】丸亀市産業観光課 ☎ 0877-24-8816



～旅の思い出～ じゅうじゅう帳

日付 / /

心に残ったことなど
なんでも書いてくだされ～




じゅうじゅうスタンプ台紙

じゅうじゅうスタンプを記念に押してね！

<スタンプ設置場所>

丸亀市観光案内所（JR丸亀駅内）9:00～17:30 TEL 0877-22-0331

<スタンプ設置場所>

丸亀城内観光案内所（丸亀城内）9:00～16:30 TEL 0877-25-3881



おみやげ いろいろ



嫁入りおいり

丸亀発祥の祝い菓子、おいり。
かわいいルックス、驚きの軽さ！
ほんのり甘く、縁起のよいお土産です。



うらわせんべい
丸亀市の伝統工芸品である
うちわをかたどった、昔ながらの
素朴でおいしいおせんべいです。

丸亀のええもん

香川本鷹



約400年前に丸亀市塩飽諸島に伝来した「幻のトウガラシ」は、香川県最古の特産農産物と伝えられています。

辛味、風味、色調など、どれをとっても優れており、トウガラシのなかでも最高品種といわれています。「香川本鷹花林糖」には、このトウガラシを使用しています。



しょうゆ豆

香ばしく煎ったそら豆をしょうゆ・砂糖などにつくったタレに漬けて味付けした香川県の郷土料理です。



拙者のクッションもオススメでござる。



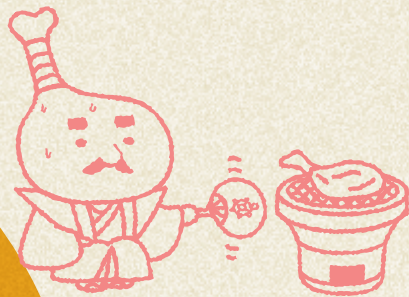
ここで買えます。

丸亀城内観光案内所

丸亀城の大手門に入ってすぐにあるお土産ショップ。
丸亀のお土産や「骨付じゅうじゅう」グッズを取りそろえております。

丸亀市一番丁丸亀城内
☎ 0877-25-3881
年中無休 9:00~16:30





発行 / 編集



丸亀市
MARUGAME CITY

丸亀市産業観光課 tel 0877-24-8816
丸亀市観光協会 tel 0877-22-0331

協力 / 丸亀とっとの会

第7版 2024.3

この冊子の無断使用・転載・複写を固く禁じます。