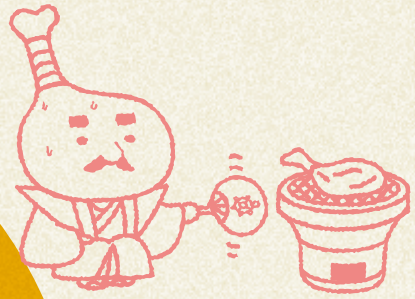
丸亀名物

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

発行／編集
丸亀市
MARUGAME CITY

丸亀市産業振興課 tel 0877-24-8844
丸亀市観光協会　tel 0877-22-0331

協力／丸亀とっとの会

第1版 H27.8.1

この冊子の無断使用・転載・複写を固く禁じます。

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！

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！

骨付鳥マスコットキャラクター
とり奉行 骨付じゅうじゅう

ご当地グルメの極み

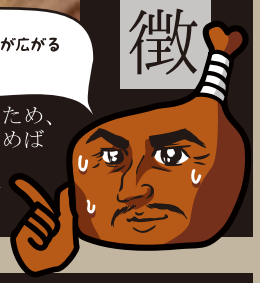
丸亀生まれの伝統料理

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！
一度食べたらもうやみつき！

骨付鳥は親・若の2種類から選べる！

親どりの特徴





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。

若どりの特徴





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。

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
肉汁にちょんとつけて
召し上がれ！



本場丸亀にきて食べて欲しいけど…なかなか来ら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→ 10
☎0877-25-1315 usagi-marugame.com

ふじむら MAP 参照→ 13
☎0877-35-9084 fujimura-2929.com

真寿美 MAP 参照→ 15
☎0877-25-5102

つぼ屋 MAP 参照→ 22
☎0877-63-0027 tuboya-1010.com



ばばフードセンター MAP 参照→ 25
☎0877-86-3020 babafoodcenter.sakura.ne.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。





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！



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。

予 骨付鳥要予約　昼 営業　夜 営業　持 テイクアウト　うどん店

1. **レストラン宝来** 富士見町 4-1-1 ボートレース場 2F 休 まるがめボートに準ずる ☎0877-22-7551 昼 夜
2. **ブリキ屋** 富士見町 3-1-5 休 月曜日 ☎080-4038-2990 夜
3. **焼き処季間屋** 港町 307 休 第三日曜日 ☎0877-89-0620 昼 夜
4. **居酒屋三太郎** 西平山町 107-2 休 日曜日 ☎0877-23-2466 夜
5. **丸亀ダイニング　せっせ** 宗古町 25 小谷ビル 1F 休 日曜日 ☎0877-85-3917 昼 夜
6. **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
7. **りぶや　丸亀本店** 通町 52 一番ビル 1F 休 日曜日・祝日 ☎0877-21-0292 夜
8. **本家なごやんラーメン** 通町 52-1 通町ビル 1F 休 日曜日 ☎090-7570-5873 夜
9. **村さ来　丸亀店** 通町 52-1 通町ビル 1F 休 第 2・4 日曜日 ☎0877-25-3815 夜
10. **居酒屋　うさぎ** 富屋町 73-1 休 無休 ☎0877-25-1315 夜
11. **居酒屋　うをかめ** 大手町 3-13-16 休 日曜日・祝日 ☎0877-22-4652 夜
12. **飯田屋** 大手町 3-7-4 休 日曜日 ☎0877-22-6150 うどん店 夜
13. **焼肉レスト　ふじむら** 土居町 1-5-10 休 月曜日（祝日の場合は水曜日） ☎0877-24-2929 昼 夜
14. **鳥銀** 中府町 3-1-4 2F 休 日曜日 ☎090-7573-2881 夜
15. **味感　真寿美** 今津町 566-5 休 火曜日 ☎0877-25-5102 昼 夜
16. **旬彩料理　おとと** 土器町西 2-571 休 月曜日（祝日の場合は営業） ☎0877-24-5977 昼 夜
17. **しん吉** 郡家町 3086-6 休 水曜日 ☎0877-25-1118 夜
18. **串家いっぺちゃん** 川西町北 772-7 休 月曜日 ☎0877-21-8998 予 夜
19. **鉄板焼八屋** 飯野町東二 342-1（88 ステージ内） 休 とりあえず火曜日 ☎0877-21-8808 夜
20. **たまご屋さんの Bistro フィーユ・エ・フィス** 綾歌町栗熊西 1680 休 水曜日 ☎0877-86-1314 予 夜
21. **久保** 柞原町 581-1 休 毎月 19 日 ☎0877-22-2375 持
22. **骨付鳥　つぼ屋** 土器町西 1-302 休 水曜日 ☎090-9458-9382 持
23. **鶏工房** 垂水町 2418 休 火曜日 ☎0877-28-0261 持
24. **とりー** 綾歌町岡田下 310-1 (HANAKO 駐車場) 休 第 3 火曜日 ☎090-6888-9997 持
25. **ばばフードセンター** 綾歌町岡田下 527 休 日曜日 ☎0877-86-3020 持

＜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 **獅々友旅館** 西平山町 145 ☎0877-22-5757
- 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 **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 ☎0877-86-5588

平成 27 年6月1日現在



＜拡大地図＞



うちわの港ミュージアム

☎0877-24-7055
開館時間 9:30～17:00(入館は 16:30 まで)
休館日 月曜日 (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るでござる。

なんとっ！

たくさんのうちわが展示されているでござるよ。



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でござるよ。

なるほど～。うちわはこうやって作られているでござるか。奥深いでござるな～。

そう！お腹がすいたらこれ！骨付鳥!!



ジューシー！

なんだか…

そろそろお腹が空いてきたでござるな・・・

ぐるるる・・・

丸亀で名物骨付鳥を食べなきゃソン!!

じゅうじゅうが案内 とことん丸亀三昧！



これは便利！

しゅっぱつでござるー

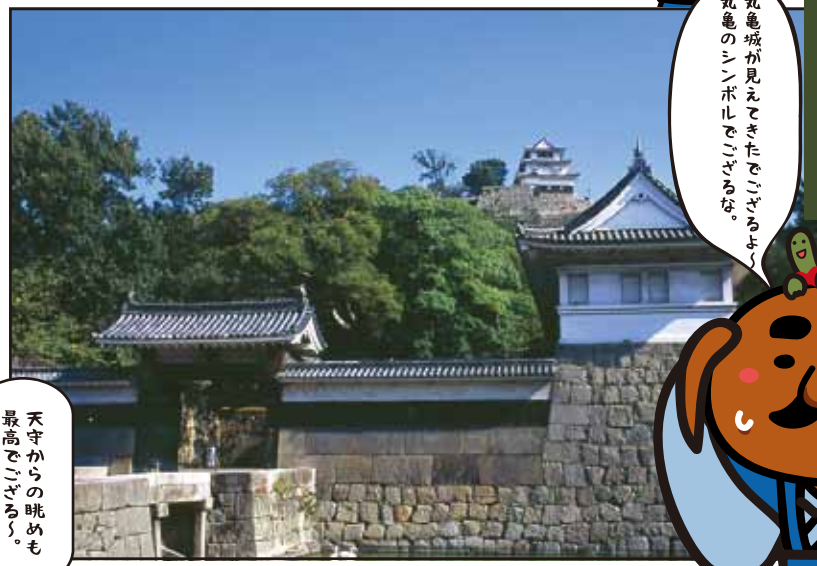
キコ

キコ

丸亀駅に着いたらまずレンタサイクルを借りると便利でござるよ。

まるがめレンタサイクル

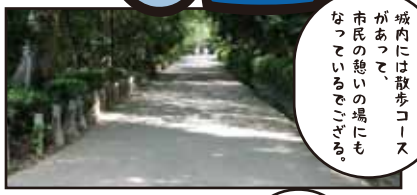
☎0877-25-1127
利用時間 7:00～19:00



丸亀城が見えてきたでござるよ～丸亀のシンボルでござるな。

天守からの眺めも最高でござる～。





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。





運動したあとはゆっくりアート鑑賞をするのもおすすめでござるよ。

中津万象園・丸亀美術館

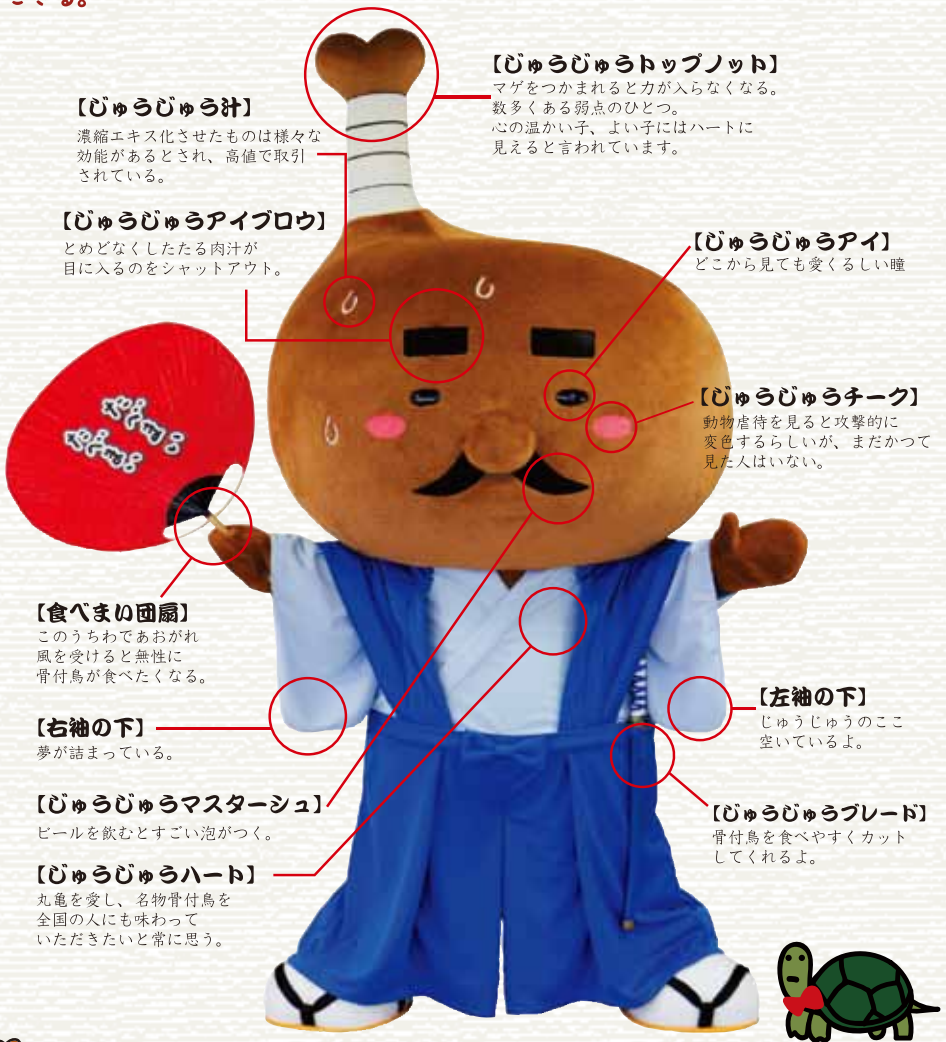
☎0877-23-6326
開園時間 9:30～17:00(最終受付は 16:30 まで)
休園日 年中無休

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
展示替えによる臨時休館日あり

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ござる。



【じゅうじゅうトップノット】
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います。

【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。

【食べまい団扇】
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。

【びりじあん】
じゅうじゅうの大事なペット
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げませんか。使用料は無料です。
【お問い合わせ先】丸亀市産業振興課☎ 0877-24-8844

～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） 9:30～18:00 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） 9:00～16:00 TEL 0877-25-3881



丸亀うちわ

日本一の生産量
全国シェア9割を占めます。
質の高いうちわはお土産にも
よろこばれます。

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。



うちわストラップ

ミニチュアだけど本格派！
一つひとつが手作りです。

丸亀のええもん



丸亀城オリジナル和三盆

和三盆とは香川県で伝統的製法によってつくられる高品質の砂糖です。
手作業が生み出す独特の風味と口溶けの良さが特徴で、主に和菓子に使われています。細かな粒子と軽やかな甘みを生かし、洋菓子などの材料としても人気が高まっています。

桃のシャーベット

桃は丸亀の特産品。
飯山町は四国一の生産量を誇ります。
旬を迎えると、飯山町の桃直売所には新鮮な桃がズラリ。また、季節限定のアイスクリームやシャーベットなども大人気です。





しょうゆ豆

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



ここで買えます。



丸亀城内観光案内所

丸亀城の大手門を入ってすぐにある
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　9:00~16:00