



株式会社 とりビアー
取締役副社長
木村国治

経歴 木村国治

1980年2月5日東京都江戸川区に生まれる。江東区砂町で育つ

幼少期： 勉強はせずスポーツと遊びに明け暮れる。よくいるやんちゃ坊主

中・高校時代： 特に話せる経歴も無く遊んで過ごす。

ボクシング： 20歳を機にボクシングをなんとなく始める。

周りが社会に出ていく中でプロになろうと決意し23歳でプロデビュー。

10戦したが結果は出ず、27歳で網膜剥離の為引退。

職歴： 27歳になり始めて社会に出る。縫製関係の会社で営業をする。

この時に『絆会』に出会い飲食業に興味を持つ。

飲食業： 30歳を節目に飲食業界に飛び込む。江東区のローカルチェーン企業に就職。渋谷肉横丁出店時に副会長をやらせていただき出会いと知識を戴く。

更なる成長を求めて某クスプラスへ転職。短期間ながら沢山の事を学び。

2011年9月に現在の（株）とりビアーに転職。

当時、直営1店舗FC2店舗ながらも生産者企業としての可能性に魅力を感じて全てを掛ける覚悟と10年間全力で走る決意。

運よく現在に至る。

Before



After



『とりビアー』 直営7店舗FC4店舗を軸に 派生ブランド 水炊き・ラーメンなどグループ42店舗を展開



鶏とビールがうまい店

とりビアー

《直営店舗》

三軒茶屋本店 駒沢大学店
池尻井大橋店 麻布十番店
浜松町店 上板橋店
那覇店

《FC店舗》

新宿店 中目黒店
渋谷文化村店
八王子みなみ野店

計 11店舗



濃厚鶏白湯スープ水炊きのお店

水炊きとよみつ銀座店



自家製麺

鶏ベースの優しい二郎系
がコンセプト

自家製麺 西



鶏肉食堂。ミカン下北沢にて出店

ザ・トリフターズ



Au goût du jour
merveille
HAKATA

本場 表参道 山手町 ありだれやきや
ひびき庵



自社工場直送・安心安全の新鮮若鶏

宮崎県都城市にて創業54年の養鶏企業が母体から生まれた業態。
鮮度を重視し、お客様の口に入るまで手に触れる回数を極力減らす為に、
皿盛りでの提供。味付けも塩味のみ。ブレも抑えるために塩ダレでの味付け。
6種類の部位を盛り合わせにしたMIX焼き。
にんにく酢醤油ベースのタレをかけた、くわちゃん焼き。
定番の唐揚げはメニューインせず、宮崎醤油ベースの味付けのチキンナゲット。
メには、むね肉のタタキを使用した生親子丼。
ドリンクはビール中ジョッキ500ml¥480男前ジョッキ800ml ¥ 580とサイズアップ+ ¥ 100。男前ジョッキを薦めるオペレーション。
グランドメニューは創業当時より変更無し。今後も変更予定は無し。
フードメニュー 39種類ドリンクメニュー 25種類とシンプルに仕上げてます。
店舗ごとに月替わりにておすすめ商品開発し販売。

安定を確立し、今ある武器を磨き上げる

をモットーに日々の営業に取り組んでおります。

『とりビアー』コンセプトベース



～ 粹な酒と粹な鶏と楽しい語らいを求めて人が集う ～

そんな居場所を求めて、つつい寄ってしまう・・・

「安い」「旨い」「早い」

の三拍子が揃う大衆居酒屋

気兼ね無く、仕事の疲れを癒す至福の時間を・・・

基本基軸

- I. 生産者直営の訴求と鶏専門料理を主力商品とした業態
- II. 調理専門技術者を必要としないコックレスオペレーション
- III. 未経験者が参入しスキルを身に付ける事ができる教育プログラム
- IV. 長期経営の基軸店舗の確立
- V. 低所得層をメインターゲットにできる低価格帯設定
- VI. 1 階路面店を第一条件とした出店及び物件開発

鶏とビールがうまい店

和食ファーストフードの
原点とも言われている
焼鳥



とりあえず『ビール』
「鶏」と「ビール」→「鶏ビール」
「とりビール」→「とりビアー」

とりビアーの鶏肉

エビス商事

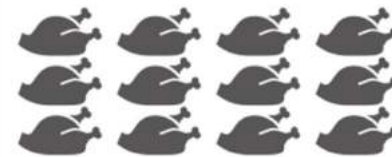
霧島鶏

65日飼育のメス鶏のみを出荷。
鶏特有の臭みを極力抑え。歯応えがある。

エビス鶏

臭みが少なく、保水性に優れた柔らかくジューシー。

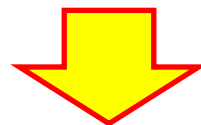
生産量



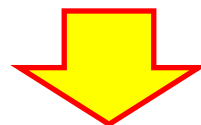
1日約100,000羽の鶏肉生産をしています。
この数は、鶏の丸焼きを食べると
実に274年分に相当します。



朝方に捕鶏→工場にて加工→出荷



空輸



各店舗へ直送

DAY1

輸送コストはかかるが、
新鮮な状態でお店に届く



FOOD

[フードメニュー]

宮崎県産の新鮮な鶏を

養鶏所から直接仕入れる宮崎県産の若鶏。
直接卸しているので鶏の鮮度はもちろん抜群！
工場で管理を一括しているので、希少な部位の
仕入れが可能。新鮮で安全な鶏をお客様に提供。

「お酒のつまみ」を意識した一品一品は、鶏の
部位別にした焼き物がメインで、つまみ・野
菜・揚げ物・和え物・メの一品など、豊富なカ
テゴリに分けた「おやじ料理」を用意。
品数としては39品目程度。



フードメニュー

お品書き
ドリンクメニューは裏面にございます

揚げ物

手羽甘唐揚げ 1人前 650円

どりのピーナツゲツト 650円



焼き物

つくろハキ 520円

ハツ焼き 460円

レバー焼き 480円

砂肝焼き 480円

皮焼き 420円

つくね焼き 680円

せせり焼き 520円

手羽先・手羽元焼き 460円

やげん軟骨 460円

鶏カルピ 460円

焼ん心の 420円



焼き物

ミックス焼き 780円

精大もも焼き 760円

精大むね焼き 760円

名物！生親子丼 500円



メキシ

名物！生親子丼 500円

鶏の唐揚げ 500円

鶏もも焼 500円

ライス 500円

鶏ガラスープ 500円

やくみトッピング 各120円



さやちやん

えだまめ 300円

鶏チヤシュー 520円

鶏のもつ煮込み 420円

やっこ 350円

鶏皮どキノコのボン酢あえ 420円

宮崎キムチ 350円

野菜

キャベツ 300円

どりのピーナツゲツト 460円

わね海タタキの酢の物 520円

スティックやうり 300円

オニオンスライス 300円

トマトスライス 420円

にんにく焼き 420円

お酢 420円



大 精大もも焼き 780円



秘伝のタレ 精大もも焼き 750円



1番人気 ミックス焼き 780円

DRINK

[ドリンクメニュー]

男前生ビール

800ml大ジョッキを『男前』とメニュー表記。生ビール、焼酎・焼酎サワーを中心に梅酒・日本酒・ソフトドリンクを用意。サワー・茶割りは男前ジョッキに変更可能。よくあるメニューラインナップにてわかりやすさに加えて、オペレーションの軽減。グランドメニュー数としては25品目程度。



ドリンクメニュー

お品書き

フードメニューは裏面にございます

当店自慢の 宮崎県産若鶏

新鮮若鶏を宮崎から空輸。
加工してから7日
お客様の元へ提供しています！

雄大な霧島連山の裾野という素晴らしい自然環境の中、
自然のままの肥料で飼育する生産農場で、
安全で美味しい鶏を育てています。
自社工場内での万全な衛生管理体制の下、
お客様の笑顔のために
農家さんが真心を込めて大事に育てた自慢の鶏です。
是非たくさんご賞味下さい。

宮崎県産若鶏 養鶏家のみなさん

お客様の笑顔の
ために真心を込めて
大切に育てた
自慢の鶏です。
みなさんたくさん
食べてね！

サワー	
主搾りレモンサワー	550円
梅干しサワー	550円
カルピスサワー	550円
グレープフルーツサワー	550円
シークワーサーサワー	550円
ホッピー	
ホッピーセット	550円
おかわり焼酎(中)	220円
おかわりホッピー(中)	330円
酎ハイ	
酎ハイ	450円
ウーロンハイ	450円
緑茶ハイ	450円
どうもろこし酎ハイ	450円

とびぞろい
とビールがうまい店

黒ラベル

サッポロ生ビール(中) 500ml 600円
サッポロ男前生ビール(大) 800ml 700円

時には
やっぱり
生ビール

ソフトドリンク	
ウーロン茶(温/冷)	330円
緑茶(温/冷)	330円
ペpsi	380円
ジンジャール	380円
オレンジジュース	380円
グレープフルーツジュース	380円
カルピスジュース	380円
日本酒・梅酒	
志乃山(冷酒)	600円
白加賀でつくった梅酒	450円

禁酒のお供

カットレモン 1200円
梅干し(7個) 600円
ボトルセット 300円
〔氷・水・鹽・ソーダ〕
英ホトル半一ツはでませんのどこまで下まで

焼酎	
霧島芋焼酎 20度	4500円
ゆめちこ(麦焼酎) 20度	4500円
ゆめちこ(麦焼酎) 20度	2900円
ゆめちこ(麦焼酎) 20度	2400円

『とりビアー』 FLOOR DESIGN & サービス



店頭入口に重点を置いたデザイン。
入口の入りやすさと、活気溢れるイメージが、
そのまま集客販促に繋がる仕様。
木目調を意識し、あたたかみのある色づくり。
大衆イメージの代名詞「ちょうちん」など
少し寂れた感を残しつつレトロな店内。

[サービス]

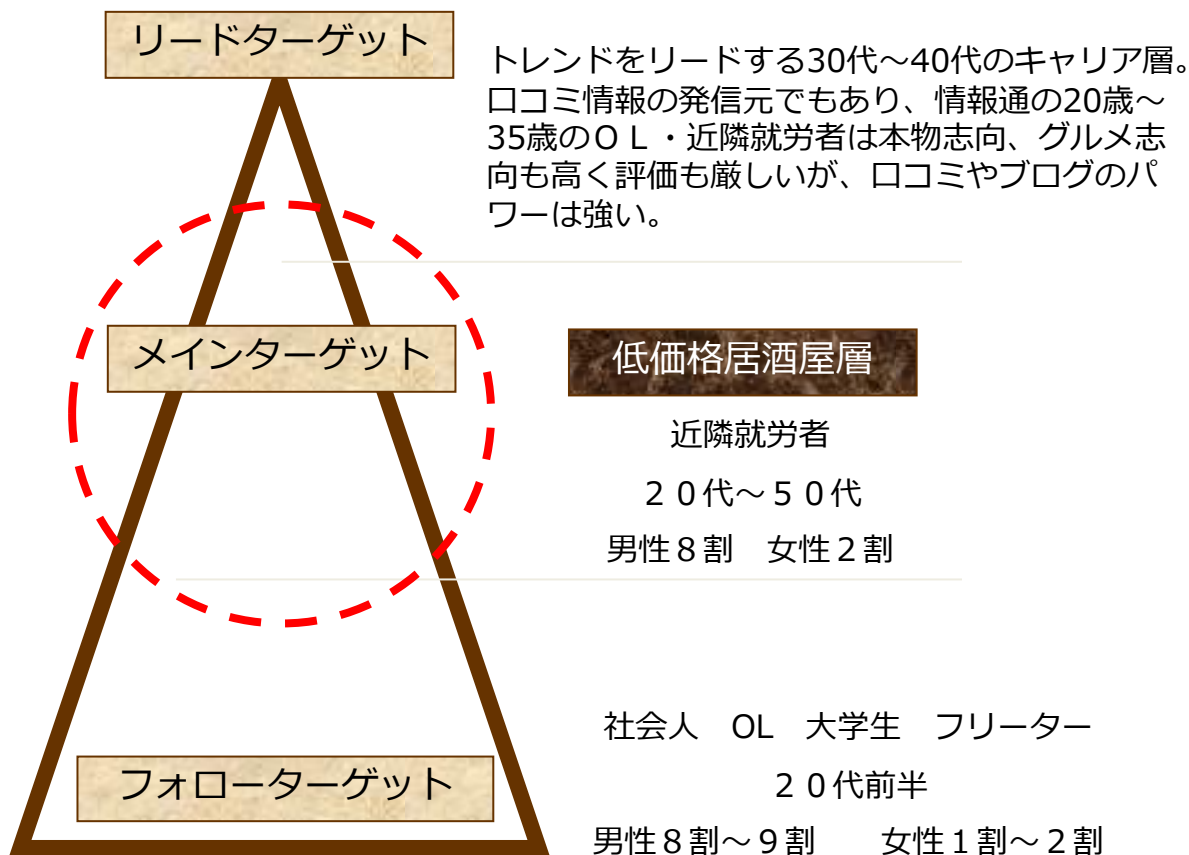
「笑顔」「元気」「愛嬌」

店内に入るといつもスタッフの掛け声で賑わい、
うるさくない元気と愛嬌のある接客サービス。
堅苦しくなく、だけど節度のある対応で、お客様との
会話を大切にし、かゆい所に手が届く、さらにどこが
かゆいのかを事前に察知できるサービスを心掛ける。
来店されたお客様に元気を！！



『とりビアー』ターゲット層

近隣就労者 & 近隣居住者



水炊きとよみつ銀座店

素材が生きるように直球勝負

白濁も美しい鶏白湯に鶏肉がたっぷりとネギもたっぷり

名物水炊き鍋はまさに一度食べたら癖になる！！

ももぶつ切り むね肉しゃぶしゃぶ 自家製つくね 野菜盛り合わせ そうめん

7～8時間炊いた鶏白湯を一晩寝かせ乳化させたスープがベース。

コラーゲンもたっぷりです！！

自家製ポン酢・特製ブレンド塩にてお好みのお味にて。

水炊き
とよみつ
鍋



銀座7丁目

12坪20席

メニュー紹介



自家製麺 酉

鶏ベースの優しい二郎系がコンセプト

宮崎市内で営業していた『鶏ガララーメン酉』を横浜にて復活。

当時限定でトライしていた二郎系をブラッシュアップして勝負。

自家製麺を先に開発し、スープを合わせました。

スープは鶏ガラをメインに豚骨の力も少し借りて

二郎系っぽく仕上げてます。

チャーシューはむね肉を低温調理し豪快にカット。

見た目は二郎系ですが、食べてもお腹が疲れない一杯となっています。

台湾まぜそばも評価いただき、

TV・雑誌などの取材多数いただいております。



メニュー紹介



ラーメン

無料トッピング
にんにく・・・通常は入りません
ちよい野菜・・・野菜が少し多くなります
ちよいあぶら・・・あぶらが少し多くなります



鶏増し ラーメン

無料トッピング
にんにく・・・通常は入りません
ちよい野菜・・・野菜が少し多くなります
ちよいあぶら・・・あぶらが少し多くなります



台湾まぜそば

無料トッピング
にんにく・・・通常は入りません
しょうが・・・通常は入りません
追いスープ・・・通常はお出ししません



まぜそば

無料トッピング
にんにく・・・通常は入りません
ちよい野菜・・・野菜が少し多くなります
ちよいあぶら・・・あぶらが少し多くなります

鶏肉食堂 ザ・トリフターズ

ミカン下北にて出店の新ブランド

とりビアーを元にしたメニュー構成。社内ステップアップも考えた業態。
キッチン、ホール、管理も含めてとりビアー+αの位置付け。

メインは霧島鶏炭火焼き。低温調理の冷製を中心にPBアイテムも試験的にメニューイン。社員の意見を取り入れながら進化をさせていく業態。

鶏肉食堂に関しては、食事と飲みが混成する空間づくりを目指す。

客単価 ランチ ¥ 1 0 0 0 ディナー ¥ 3 5 0 0

／ 鶏肉食堂 ／
ザ・トリフターズ



メニュー紹介



つくね串



とろレバー



キムチ



鶏ソーセージ



鶏チャーシュー



鶏生ハム



鶏みそ



霧島鶏メンチカツ



むね肉タタキ



鶏ハンバーグ

とりビアーに入社してからを振り返って

『感謝の気持ち』

- ・生産者目線から店舗を見て学んだこと。生産者、商流関係、関わる全ての方々への感謝。業者の呼び方をやめ、『お取引さま』を徹底。

『宮崎研修』

- ・養鶏場・加工工場の研修。生産、加工の過程を学び店に届くまで沢山の方々の協力を確認。

『人材育成』

- ・社員・PA問わず履歴書に（株）とりビアーと書かれる責任と覚悟。

『学生PA』

- ・学業優先。これから社会に出ていく子達に社会勉強の場としての勉強の時間としての意識。アルバイトを優先して学校に欠席や遅刻する子はシフトを削るなどのペナルティー。

『同業他社』

- ・リスペクトとライバル心を持ちながら、出来るかぎりの交流。

『閉店作業サポート』

- ・掃除部隊を立上げ従業員の負担軽減と労働環境の改善。