

爽やかな瀬戸内レモン果汁使用のレモンだれを合わせたメニューを新提案 『やきとり大吉』が「みレモン」「手羽先レモン」を 8月15日（土）より期間限定発売

■瀬戸内レモン果汁を使った特製だれで、夏の焼鳥を爽やかに

今年は残暑が続き、気温が平年よりも高く推移するとの予報が出されていることを受けて、暑い時期にもさっぱりと楽しめるレモンだれを開発しました。レモンだれには、瀬戸内海に面する地域で栽培されたレモンを皮まで使用した瀬戸内レモン果汁を採用しています。レモンピール（果皮）を含むことで、爽やかさとともにほのかな苦みを感じられるテイストにしました。レモンだれを使用した焼鳥は、定番の「み（もも肉）」、「手羽先」の2種類で提供します。

販売開始：2026年8月15日（土）～10月31日（土） ※レモンだれがなくなり次第終了
販売店舗：『やきとり大吉』

みレモン 220円



焼鳥の旨味に、瀬戸内レモンの爽やかな酸味とレモンピールのほのかな苦みをプラス。さっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。

手羽先レモン 308円



ジューシーな手羽先に瀬戸内レモンの爽やかな酸味とほのかな苦みを合わせ、焼鳥の旨味を引き立てる一品です。