

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！

親

ど

り

の

特

徴



口の中にう味が広がる
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、一度はまってしまいうとう抜けられません。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



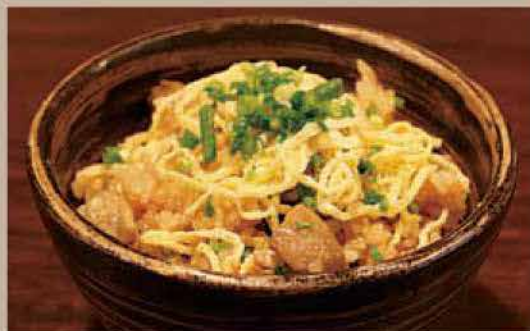
やわらかい若どりはかぶり
ついて食べるのがオススメ
でござるよ！



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、表面や皮はバリバリと芳ばしく、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



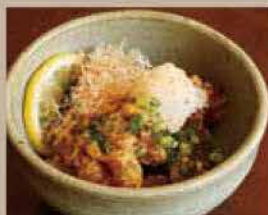
とりめし

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

肉汁にちょっとつけて
召し上がれ！



おにぎりに
鶏油をつけて食べる
と
絶妙でござるよ！

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 → 7

☎0877-25-1315 usagi-marugame.jp

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。

味感 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.shopselect.net/

香川県 さぬき旬彩館

ja-town.com/shop/c/c3W0302/

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ブキンで包みます。



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！

バキッ





<拡大地図>



骨付鳥巡リマップ

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 〔休〕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 ☎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 高屋町 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 つぼ屋 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 炭火焼とり わきや 通町 11 番地 〔休〕日曜日・月曜日は不定休 ☎0877-23-0829 夜
- 19 懐風亭 ※会席・御膳・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
- 20 ごますりちゃんこ まる 浜町 71-4 〔休〕日曜日・祝日 ☎0877-25-1605 夜
- 21 とりー ※移動販売のみ ☎090-5912-7707 持
- 22 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
- 23 ギボシキッチン 通町 83-2 〔休〕日・月・火・土曜日 ☎0877-25-0308 夜持
- 24 とりあたま 通町 53-9 〔休〕水曜日 ☎0877-89-4129 昼
- 25 居酒屋 真 福島町 81 1F 〔休〕水曜日 ☎090-5275-8935 夜



- 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 512-1 ☎0877-58-2011
- H コンフォートイン善通寺インター 原田町西三分一 1587-1 ☎0877-58-2911
- I ホテルレオマの森 綾歌町栗熊西 40-1 ☎050-3615-3456
- 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てござる。

なんとっ！



たくさんのおうちわが展示されていってござるよ。

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とござるよ。

なるほど。うちわはこうやって作られていってござるが、奥深いでござるな。



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...

ごろごろ...



丸亀で名物骨付鳥を食べなきやソーン！！

ジューシー！





これは便利!

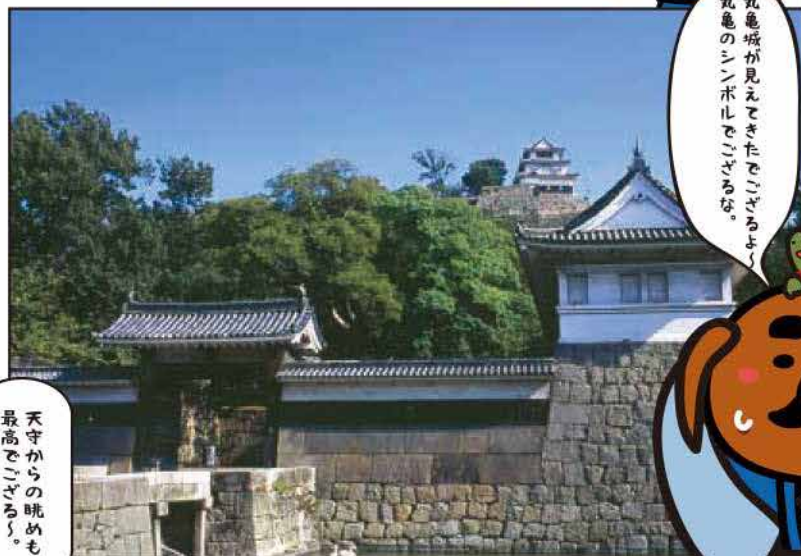


まるがめレンタサイクル
☎0877-25-1127
利用時間 7:00~19:00



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。

じゅらじゅらが案内
とことん丸亀三昧!

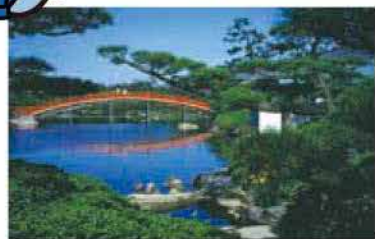


天守からの眺めも
最高でござる。

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。



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

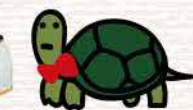
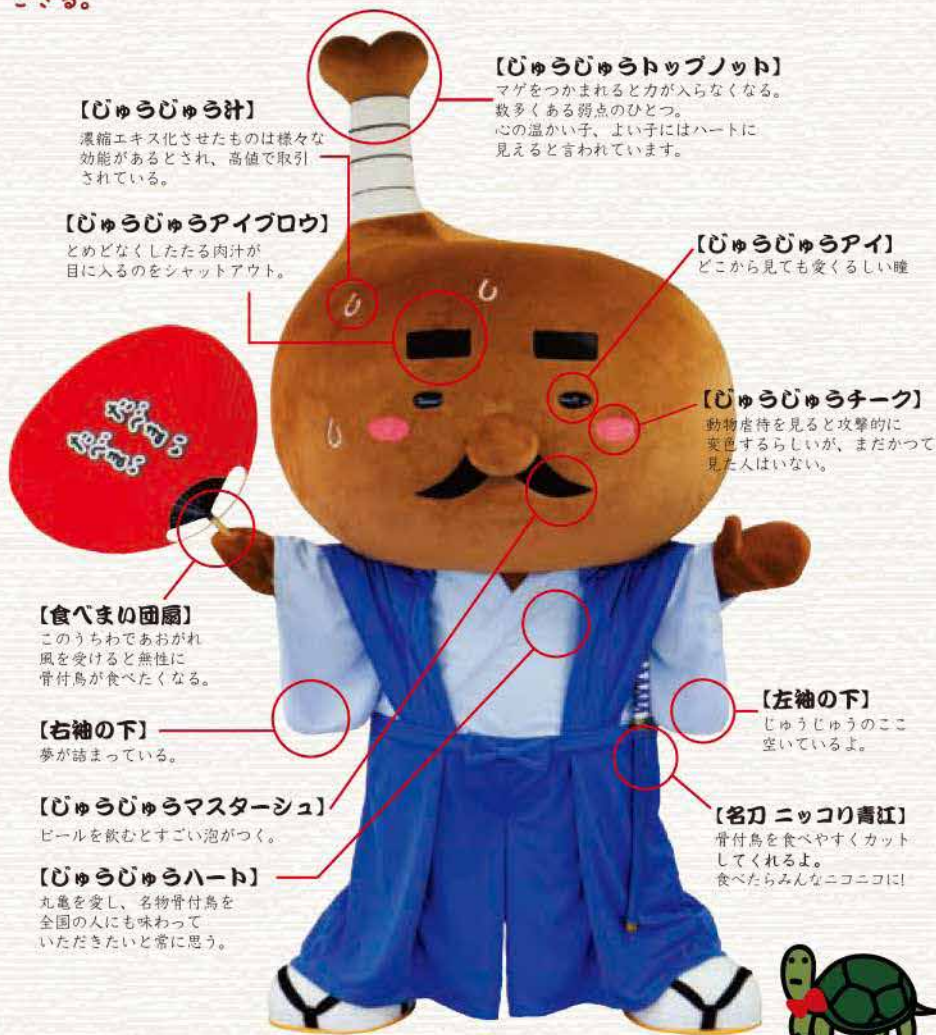
運動したあとはゆつくり
アート鑑賞をするのも
おすすめでござるよ。



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。



【びりびあん】

じゅうじゅうの大事なお友達
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いませんか。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



丸亀ブランド 丸亀セレクションとは

丸亀市で製造、加工された物または生産された農林畜水産物で将来性及び市場性のあるものについて、「丸亀ブランド」として認定することにより、その商品の認知度を高め、販路拡大と地域産業の活性化につなげるものです。2025年7月時点では17品が「丸亀セレクション」として認定されています。認定された商品の一部をご紹介します。

丸亀百貨店
丸亀セレクション
認定品一覧



ブランド認定第1号



手島産
「ブラックベリー」



ブランド認定第2号

丸亀うちわ「赤しし舞」

ブランド認定第3号



丸亀サブレ

ブランド認定第5号



丸亀ネギ

ブランド認定第4号



香川本厩
骨付鰻[あか]

ブランド認定第6号



オリーブうちわ

ブランド認定第8号



味噌漬け鯖

ブランド認定第7号



奥ゆかしき丸亀城

おみやげいろいろ

丸亀のええもん



おいしい

嫁入りの時に
持っていく、お祝い
のお菓子で、もち米
と砂糖で作った、軽
い食感が特長です。

骨付鳥の素8
おつまみとっと



丸亀うちわ もともとは金毘羅参りの
お土産として作られてい
ました。
種類豊富なデザインの中
から、お気に入りの
1本を見つけて
ください。



讃岐うどん



『刀剣乱舞ONLINE』コラボ

「にっかり青江讃岐うどん」
売上の一部を丸亀市の文化財の保
存と活用に役立てることを目的と
して作りました。現在は2種類のパッ
ケージを販売中です。



丸亀の文字を組み立てると、
丸亀城が完成するよ！

©2015 EXNOA LLC/NITRO PLUS



しょうゆ豆



香ばしく炒ったそら豆を、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。

丸亀城内観光案内所では、とり奉
行 骨付じゅうじゅうのパッケージ
のしょうゆ豆を販売中！

拙者のクッションキ
オススメでござる



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「とり奉行 骨付
きじゅうじゅう」のグッズを取り揃
えています。
丸亀市一番丁(城内)
電話:0877-25-3881
年中無休 9時～16時



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 / 丸亀とつとの会

第9版 2025.8

この冊子の無断使用・転載・複写を固く禁じます。