

受け継がれる伝統の味を
全国各地にお届けいたします。



益田名物 びっくり焼き

オンライン販売価格

2本セット 1,500円 (税込) ※送料別途

旨味たっぷりの親鳥を特殊技法でじっくりと煮込み、
先代から受け継がれる秘伝のタレで焼き上げる骨付き焼き鳥です。

焼き方が決め手！
旨味もたっぷり



秘伝のタレには
地元老舗“丸新醤油醸造元”
の醤油を使用



オンラインショップで
お求めいただけます

<お召し上がり方>
袋の封を切らず、沸騰したお湯に5分入れる。
または袋から皿に移し、電子レンジ (600W)
で2分温めてください。
<ご注意>
湯煎後は大変熱くなっておりますので、開封
の際はご注意ください。

びっくりやオンラインショップ

益田名物 びっくり焼きは
様々なシーンでお召し上がりいただけます



お酒のお供に



ご飯のおかずに

伝統の一品「昔ながらの酢鳥」もぜひご賞味ください。




昔ながらの酢鳥

旨味を凝縮した親鳥に酸味と辛味の
効いた醤油ベースの特製タレを付ける
低カロリーでヘルシーな商品です。

オンライン販売価格
2人前 1,480円 (税込)
※送料別途

ご注文・お問い合わせはこちら

- お電話 -

 **0856-32-3380**

受付時間 / 10:00-17:00 定休日 / 日曜・祝日

- メール -



bikkuriya32@gmail.com

- 公式ホームページ -



<http://masuda-bikkuriya.com>



〒698-0034 島根県益田市赤城町4-33

昭和28年創業

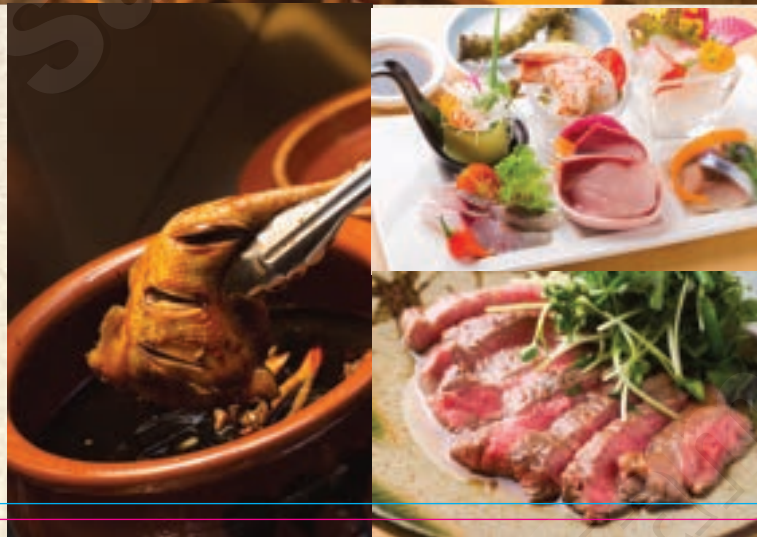


あの味が、
今よみがえる。



伝統を受け継ぐ、 鶏ダイニング

鳥根県、JR益田駅から歩いてすぐ。昭和28年に創業し、平成15年に惜しまれつつ閉店した焼鳥店「びっくりや」。伝統の味を二代目がそのまま引き継ぎ、鶏ダイニングとして令和4年にリニューアルオープンしました。名物はテイクアウトも可能な“びっくり焼き(骨付焼き鳥)”。先代の味を守り続けるこだわりの逸品です。その他、店主自ら市場で目利きした鮮魚で作る海鮮料理も絶品。ビール、日本酒を片手にぜひお楽しみください。



一番
人気

晩酌セット 1,680円 (税込)



※写真はイメージです

びっくり焼きにドリンク1杯、本日の一品、小鉢が付いた大変お得なセットです。

コース料理 3,000円 (税込) ~



- 4名様よりご利用いただけます。※要予約
- +2,200円 (税込) で120分飲み放題の追加可。

ファミリーパック 3,800円 (税込)



びっくり焼き2人前に若鶏の唐揚げ、サラダ、おつまみ2品、おまかせケーキが付いたテイクアウト限定商品です。家族パーティーにぜひ!