

焼鳥専門



昭和25年創業

「新子焼き」は戦後の旭川で生まれた焼き鳥です。若鳥の半身を素焼きにした豪快な焼き鳥で、外はコンガリ、中はふわりとした歯触りとジューシーな味が特徴です。ぎんねこの「新子焼き」は北海道伊達産の若鶏（生後6週程度）の冷凍していない生肉にこだわり、備長炭で手焼きしています。60年以上継ぎ足してきた秘伝のタレにくぐらせた伝統の味です。

真空冷凍パックで焼きたてを閉じ込めた!

新子焼き

新子焼きのお歳暮セット

新子焼き

旭川 焼鳥

各200セット限定!!
お歳暮用の化粧箱代をサービス!!
なくなり次第終了です!お早めに!!

ご予約開始
12月5日



お歳暮セット (1個入り)



お歳暮セット (3個入り)

●お歳暮セット(真空冷凍パック・1個入り)
化粧台込1,300円のところ **1,200円**
※送料(道内600円)が別途かかります。

●お歳暮セット(真空冷凍パック・3個入り)
化粧台込3,800円のところ **3,600円**
※送料(道内600円)が別途かかります。

電子レンジで温めるだけで
すぐにお召し上がり
いただけます



クリスマス・お正月にも新子焼き!!

新子焼きを囲んで楽しい
クリスマス・お正月をお過ごしください!

12月1日から
20日まで

●新子焼き真空冷凍
パック(1個)
1,200円

ぎんねこへ
直接お買い求め
の方限定!!

特別価格
1,100円



焼鳥専門ぎんねこ

北海道旭川市5条通7丁目5・7小路ふらりーと
TEL 0166-22-4604

●営業時間/13:00~22:00 ●定休日/月曜日

12月16日と23日の月曜日は通常営業!

幸甚な人々の真ん中にぎんねこの新子焼きがありますようにと願って、1つ1つ丁寧に真心込めて手焼きしております